



Agrocampus
de Saintonge

REVUE DE PRESSE



Des Saveurs d'automne aux senteurs du Sud

> La 6^{ème} édition de l'événement, qui aura lieu au lycée du Petit Chadignac à Saintes les 26 et 27 novembre, aura pour thème les plantes méditerranéennes. Un sujet adapté à l'évolution du climat... et à celle des achats des consommateurs.

On a pu en douter en septembre et octobre, tant les températures étaient encore estivales... Mais ces derniers jours l'ont confirmé : nous sommes bien en automne ! Et au lycée du Petit Chadignac, il est synonyme des Saveurs d'automne, une bourse aux plantes créée par l'association AVF Saintes et qui se tient sous les serres de l'exploitation de l'établissement. Les particuliers sont invités à y apporter des plantes en pot et des échantillons de leur jardin pour procéder à des échanges. « *Le lycée en profite pour organiser un marché de producteurs et des ateliers autour d'une thématique* », explique Clotilde Plantureux, directrice de l'exploitation des Serres du Petit Chadignac.

Cette année, ce sont les plantes méditerranéennes qui ont été choisies comme sujet de cette 6^{ème} édition, « *pour faire écho à l'été très sec qu'on a eu et à l'évolution des pratiques dans les jardins* ». Seront exposées et proposées à la vente des plantes cultivées au sein de l'établissement, « *mais je fais aussi appel à des pépiniéristes français pour enrichir notre gamme* », souligne la directrice.

Le travail de sélection a d'ailleurs été bien présent pour choisir des plantes qui sont à la



Clotilde Plantureux espère que ce thème des plantes méditerranéennes suscitera l'intérêt du public.

fois issues du bassin méditerranéen et aptes à s'acclimater à la Charente-Maritime et à son climat plus rigoureux que celui de la Côte d'Azur. « *Ce sont des variétés qui peuvent être rustiques* », précise Clotilde Plantureux. « *Elles doivent pouvoir supporter un petit coup de gel*. » Bon nombre de plantes présentées et proposées à la vente seront des vivaces ou des arbustes. « *Saveurs d'automne a traditionnellement lieu à l'époque de la Sainte-Catherine. C'est le moment où l'on entretient son jardin et où on commence à planter ces variétés pour l'été suivant*. »

Des gammes amenées à se développer

Le choix de ce thème méditerranéen renvoie aussi à un printemps-été qui auront été difficiles pour les producteurs, y compris pour les Serres du Petit Chadignac. L'exploitation a subi des pertes à cause des fortes chaleurs et du manque d'eau. « *Cet événement fait aussi écho à la façon dont on va avoir à raisonner nos productions dans quelques années, notamment sur la partie horticole* », pointe Clotilde Plantureux. « *Les gammes méditerranéennes vont être amenées*

à se développer. » Elles sont déjà très présentes, lui rapportent

certaines des jeunes en apprentissage, sur des secteurs comme Royan. Elles entrent également de plus en plus dans les habitudes d'achat des consommateurs de l'intérieur des terres, sensibilisés aux économies d'eau et qui recherchent donc une végétation demandant moins d'arrosage.

Saveurs d'automne sera donc l'occasion de mettre en avant cette tendance, mais aussi de l'aborder sous un angle plus décalé grâce à la présence de deux associations partenaires de l'exploitation, l'Ikebana de La Rochelle, spécialisée dans l'art floral japonais, et le club Bonsaï, qui présentera ses conseils de taille et d'entretien... adaptés aux plantes méditerranéennes bien sûr.

KÉVIN BRANCALEONI

BELLE MOBILISATION DES PRODUCTEURS

L'une des satisfactions de Clotilde Plantureux pour l'édition à venir est la mobilisation des producteurs et artisans pour participer au marché. « *Ça avait été notre difficulté depuis le Covid, mais cette fois ils ont bien répondu présents*. » La diversité sera au menu, avec des produits aussi bien conventionnels que bio, tous issus de Charente-Maritime, certains anciens élèves de l'établissement. « *J'attends des éleveurs qui font de la transformation, des producteurs d'œufs. J'ai aussi des producteurs sur de l'épicerie fine, sur des dérivés de la rose, du safran et du miel, une artisanne qui fait de la confiture...* » Elle espère que le calendrier favorisera leurs ventes. « *C'est aussi le moment de commencer à préparer les cadeaux de Noël!* »

SAINTES

« On donne par bon sens, au lieu de mettre à la benne »

L'association Terdev et le café solidaire se sont appuyés sur des lycéens du lycée horticole Le Petit Chadignac pour une action de lutte contre le gaspillage alimentaire

Philippe Ménard
p.menard@sudouest.fr

Le glanage : voilà une pratique qui n'apparaissait pas dans le cursus des élèves en terminale bac pro production horticole au lycée Le Petit Chadignac. Un groupe de lycéens s'y est frotté, au marché Saint-Pierre, mercredi 23 novembre. Ils ont fait le tour des commerçants pour collecter des invendus, qui ont nourri une soupe et un repas solidaire, le soir, au Cafésol, à la Maison des solidarités.

Les élèves n'étaient pas obligés d'y passer la journée. Ils ont joué le jeu, aux côtés de leur enseignante en éducation socio-culturelle, Nathalie Carrau. Elle anime un module sur la façon d'accueillir le public sur les exploitations, autrement que dans une relation commerciale. « Je fais de l'agroécologie humaine, résume-t-elle. Aujourd'hui, la question des débouchés passe aussi par la création d'un lien entre le consommateur et le producteur. Avant, on s'en fichait ; maintenant, les enjeux sont là. »

La question du surplus

Parmi ces enjeux, il y a donc cette question du surplus. Que faire de ce qui ne sera pas écoulé par la voie classique ? Le lycée horticole de Saintes et sa cantine sont très en pointe sur la lutte contre le gaspillage. D'où cette implication dans une action menée par l'association Terdev (pour « terre



Le repas solidaire mitonné par les lycéens accompagnait une projection débat autour de l'alimentation au Cafésol. PH. M.

de développement »). Le repas solidaire s'inscrivait à la fois dans le festival Aliment-terre, qui interroge les enjeux de souveraineté alimentaire, la Semaine européenne de la réduction des déchets et le Festival des solidarités, qui fédère diverses causes.

Coordnatrice de Terdev à Saintes, Eva-Maria Dautry souligne ce qui se trame derrière la pratique du glanage. « Avant, c'était plus vu sous l'aspect économique, l'aide à des gens dans le besoin. Aujourd'hui, on donne par bon sens, au lieu de mettre à la benne, pour éviter le gaspillage alimentaire. On donne à des gens qui « sauvent » ces produits, parce que ceux-ci arrivent

au bout de leur date de vente, ou qu'ils sont considérés comme moches. »

Coup de pouce au Cafésol

Les commerçants se sont montrés plutôt généreux. Cette action annuelle rappelle celle du « groupe anti-gaspillage », le GAG, fondé en 2012. Pendant un an, une fois par mois, Patrick Reunavot et ses amis ont collecté de quoi fabriquer un repas solidaire. Et puis ça s'est essouffé. Difficile d'institutionnaliser le glanage, reconnaît Eva-Maria Dautry. Mais l'époque peut-elle se permettre de voir des magasins verser de la javel sur les déchets pour éviter un recyclage

gratuit ? « Il n'y a pas de réponse radicale à apporter. C'est un manque à gagner potentiel pour les marchands. À chacun de prendre ses responsabilités. On est dans une telle précarité alimentaire. Pour certains, trois pommes de terre feront le repas d'une journée. On est là pour valoriser un geste au nom de l'écologie. Mais le vrai problème, c'est la situation de pauvreté », insiste la militante.

Le Cafésol, lui, bénéficie toujours de dons, à l'image de La Mie Câline, qui offre quotidiennement des invendus. Cela aide la structure d'accueil et d'accompagnement à tourner du lundi au vendredi de 13 h 15 à 17 h 15.

Un menu touffu pour le Festival des solidarités

Treize rendez-vous s'enchaînent du 21 novembre au 2 décembre

Toutes les causes sont bonnes à défendre pour le Festival des solidarités. Ce rendez-vous international aligne 13 rendez-vous dans et autour de Saintes, du 21 novembre au 2 décembre. Le théâtre Geoffroy-Martel en enchaîne plusieurs. Hier vendredi, c'était un zoom sur les violences faites aux femmes avec Tremplin 17. Ce samedi 26 novembre, à 14 heures, jeunesse et solidarité en France et à l'étranger avec la Mission locale, puis, à 20 heures,

concert de Mimimoko et Friday Kiddos, avec Ensemble pour une maison solidaire (participation libre). Ce collectif y animera aussi une zone de gratuité, avec l'association La Main tendue, dimanche 27 novembre (réception des dons de 10 heures à midi, accueil du public de 13 à 17 heures, avec des animations).

Ce samedi, à 18 heures, à la salle des fêtes de Pont-l'Abbé-d'Arnoult, concert solidaire, « Le Père Noël est un roc'oeur », avec la

CdC Cœur de Saintonge. Et à 20 heures à La Belle Étoile, à Saintes, soirée d'échanges avec le collectif citoyen Le Grain Teriya. Mercredi 30 novembre, à 18 h 30, Doc en Rives rendra hommage au réalisateur Denys Piningre, disparu le 27 mai 2022. Vendredi 2 décembre, à 20 heures, salle Saintonge, Survie Charentes recevra Philippe Baqué pour son livre « Un nouvel or noir, le pillage des objets d'art en Afrique ». PH. M.



Mercredi 23 novembre au soir, le Cafésol et l'association Terdev servaient un repas conçu avec des restes glanés au marché Saint-Pierre. PH. M.



LE PIÉTON

Est monté dans le train Intercités La Rochelle – Saintes l'autre matin. Peu avant de descendre, à côté des portes, un écran montre des images des villes parcourues accompagnées d'un petit texte. Pour Saintes, la SNCF a jeté son dévolu sur l'amphithéâtre. À la lecture des quelques mots, le Bipède a eu la tête qui chauffe : « Prenez place dans l'amphithéâtre naturel au cœur des vestiges gallo-romains, haut lieu archéologique. » Y a quelque chose qui cloche, non ? « Prenez place au cœur des vestiges gallo-romains de l'amphithéâtre » suffirait. À la lecture, en tout cas, il n'y a rien de « naturel ».

EN BREF

SAVEURS D'AUTOMNE

Aujourd'hui et demain, de 10 heures à 18 heures, au lycée Le Petit Chadignac (route de Chermignac), le public pourra découvrir comment concevoir et entretenir un jardin méditerranéen dès l'automne pour préparer les étés secs. Au programme, bourse aux plantes, marché de producteurs, animés par les élèves du lycée horticole.

BOURSE DE NOËL

Aujourd'hui et demain, de 9 heures à 18 heures au hall Mendès-France, se tient la Bourse de Noël, organisée par l'Association familiale de Saintonge. Le public pourra trouver : jouets, jeux, livres enfants/adultes, puériculture, équipements maison, bijoux, bibelots, petit bricolage... à petits prix. Entrée libre.



COMMUNAUTÉ D'AGGLOMÉRATION DE SAINTES

Votez pour votre projet Coup de Cœur de l'Économie Sociale et Solidaire !

du 17 novembre au 5 décembre

Rendez-vous sur www.agglo-saintes.fr



APPEL À PROJET 2022






PUY-DU-LAC

La ville a accueilli le concours départemental de jugement de bétail par les jeunes

Jeudi 1^{er} décembre, deux exploitations de Puy-du-Lac ont accueilli le Concours départemental de jugement de bétail par les jeunes organisé par le syndicat des Jeunes agriculteurs de Charente-Maritime (JA17). Syndicat agricole dédié à la cause des jeunes agriculteurs (moins de 35 ans), ses fondamentaux sont : défendre les intérêts des jeunes agriculteurs, favoriser l'accès au métier d'agriculteur pour assurer le renouvellement des générations en agriculture et ainsi défendre l'installation d'exploitations agricoles viables et vivables.

Pour les jeunes agriculteurs de Charente-Maritime, « demain se construit aujourd'hui ». Et aujourd'hui est le temps de la formation des jeunes.

Participation facultative

Dans le cadre de leur cursus, les jeunes, étudiant au CFA Desclaude (Agrocampus) de Saintes, au lycée agricole La Salle-Saint-Antoine-de-Bois et à la MFR de Saint-Germain-de-Marencennes ont reçu une formation sur les races bovines et ont appris le « pointage ». Il s'agit d'évaluer les critères des bovins, en évaluant par exemple le développement musculaire ou celui du squelette pour déterminer ses qualités de race. Cette formation leur a permis de s'inscrire au concours départemental.

Ce concours, auquel la participation était facultative,



Une quarantaine de jeunes, âgés de 16 à 25 ans, futurs agriculteurs, ont participé au concours départemental.

CHRISTINE COMET

était axé sur deux races bovines particulières : la Limousine (élevage Julien Antonin à Püychenin) et la Prim Holstein (élevage Fabien et Gaëlle Tranquard à La Vacherie). Les jeunes, devaient effectuer le pointage de deux spécimens en une demi-heure sur chacun des deux sites, lors de sessions encadrées par Jordane Boursiquot, vice-président en charge de l'élevage JA17 et Antoine Paye, animateur JA17, assistés de Manon Flipo, technicienne référente chez Bovin

Croissance, partenaire de l'événement avec Apis Diffusion.

À l'unanimité des concurrents interrogés, ce concours « est une expérience pour mieux apprendre ». Et de conclure en riant : « Et c'est pour aller à Paris ». En effet, les deux gagnants du concours (un pour chaque race) représenteront le département au concours national lors du prochain Salon de l'agriculture de Paris.

Christine Comet

PONT-L'ABBÉ-D'ARNOULT

Un Téléthon 2022 en demi-teinte

Non ! L'oriflamme du Téléthon n'avait pas disparu dès 9 h 30 le 3 décembre à Pont-l'Abbé ! Le symbole du Téléthon était parti en éclaireur sur une randonnée de plus de 5 kilomètres, avec le groupe de 26 joyeux marcheurs assurant la première manifestation de la journée dédiée aux maladies génétiques neuromusculaires.

Fil rouge

Pour 2022, c'est le Tennis Club de Pont-l'Abbé qui organisait l'événement, et trois réunions de préparation plus tard, le président Dominique Tripoteaud espérait compter la majorité des 35 associations locales pour apporter dynamisme, partage des valeurs humaines, et financement pour une cause qui porte l'espoir en étendant.

Une organisation irréprochable et pleine d'inventivité, et la fidélité d'une dizaine d'associations ont permis de belles rencontres entre les danseuses de Zumba de la Gymnastique Volontaire et les pompiers, les marcheurs arrivés « humides » de leur périple pour goûter un vin chaud fort apprécié et les gourmands venus acheter hot dog, frites, gâteaux faits maison ou crêpes : tous les ingrédients qui font la réussite des manifestations sportives et autres. Le fil rouge



Les participants ont fabriqué pour le fil rouge 2022 une mosaïque aux couleurs du logo du Téléthon

PATRICIA MATHIEU

de la journée était assuré par Line Mosur de l'Atelier du Coudray, qui proposait aux participants de s'essayer à la construction du logo du Téléthon en mosaïque. Aéroglisseurs et avions du club d'aéromodélisme, démonstrations de tennis et de gym, Flash'Couz, l'association des deux jeunes qui préparent leur périple au 4L Trophy et qui proposait aux enfants un atelier de coloriage sur la célèbre voiture, sans oublier la brocante organisée par l'Apel dans l'établissement La Salle Saint-Louis : beaucoup d'efforts d'organisation pour

les bénévoles assez peu récompensés par une présence mitigée de la population.

Les diverses manifestations au cours de l'année au profit du Téléthon (Eurochestreries cet été, repas annulé en novembre dernier), et la possibilité pour les donateurs de paiement en ligne en contrepartie d'un rescrit fiscal, sans oublier les perspectives d'un hiver difficile pour les foyers et les conditions climatiques peuvent néanmoins interpeller quant au succès relatif de cette manifestation.

Patricia Mathieu

COGNAC

Ce soir, les Abattoirs déroulent le tapis numérique au jeune public

Les Abattoirs invitent le jeune public à venir frissonner dans la gaîté avec le spectacle musical « Oh Yeah ! Oh Yeah ! »

Les Abattoirs invitent le jeune public à venir frissonner dans la gaîté ce mardi 6 décembre à 19 heures (1). « Oh Yeah ! Oh Yeah ! », le spectacle musical nous plonge à l'époque moyenâgeuse aux côtés d'un roi qui ne sait que faire de ses journées. Un magicien va lui souffler l'existence d'une salle secrète où l'ennui est banni pour l'éternité. Sur son chemin, notre héros va croiser des monstres, fantômes, squelettes, une gardienne, un vrai périple calqué sur la scénographie d'un jeu vidéo le mènera par monts et par vaux.

Les yeux des enfants vont s'écarquiller entre le grand écran où les dessins réalisés par Anthonin Ternant musicien autodidacte - qui a fait les Beaux-Arts - prennent vie ainsi que des vidéos et des animations 3D préfaites. Les différentes créatures s'animent de part et d'autre de l'écran. Marianne Mérillon a réalisé les costumes, dans l'équipe il y a aussi Odilon Horman, Ludovic Caque. La musique est signée du groupe Black Bonnes fondé par Anthonin Ternant et joue sur un savant mélange teinté d'indie pop, de folk, de hip-hop, de



Anthonin Ternant joue du stylo numérique sur une tablette projeté sur grand écran.

ANTHONIN TERNANT

zouk, de new wave pimenté de musiques de films d'horreur et de musiques médiévales. Les voix se mêlent aux percussions, guitares sur scène. Les créateurs promettent au public une belle leçon de vie.

Sandra Balian

(1) Spectacle, mardi 6 décembre, à 19 heures, aux Abattoirs. Tarif unique 6 euros. Les Abattoirs, 33 rue des Gabariers, 16100 Cognac. Tél. 05 45 82 48 06.

BARBEZIEUX

Pixie Color en lice pour la finale d'« Incroyable commerce »

Les votes pour la finale nationale sont ouverts sur la page Facebook « Mon centre-bourg a un incroyable commerce »



Sophie Rousseau a ouvert Pixie Color trois mois après sa participation à « Mon centre-bourg a un incroyable commerce ».

DELPHINE LAMY

La Ville de Barbezieux a participé les 25 et 26 juin 2021 au concours « Mon centre-bourg a un incroyable commerce » (MC-BAIC). L'opération nationale pilotée par le cabinet de conseil Auxilia vise à redynamiser le commerce local. Elle a réuni à Barbezieux 11 porteurs de projet. Parmi eux, le projet de Pixie Color présenté par Sophie Rousseau. Il n'a pas obtenu à l'époque les faveurs du jury ni du public. Les participants ont été départagés par un vote sur les réseaux sociaux. L'atelier de graphisme et d'impression numérique a fait du chemin depuis. Il a ouvert trois mois plus tard route de Criteuil.

Retenu par la Ville de Barbezieux, il est aujourd'hui en lice pour la finale nationale de MC-

BAIC. Les votes sont ouverts jusqu'au 15 décembre sur la page Facebook <https://www.facebook.com/IncroyableCentreBourg>.

Les cinq vidéos, sur les 45 en lice, qui récolteront le plus de « likes », donc de votes, représenteront leur ville en finale à Paris, le 18 janvier 2023. « Réunir tous ces candidats autour d'un événement fédérateur, c'est l'occasion de faire parler du commerce des centres-villes d'une seule et même voix », s'enthousiasme Anthony Puppo, responsable chez Auxilia de l'opération. « Et quoi de mieux que de faire voter les habitants pour cet Intervilles des territoires ! » A vos votes... Partez !

Delphine Lamy

L'Agriculteur Charentais - 2 décembre 2022

« Les outils dont je dispose ne sont pas assez polyvalents »

Jérôme Chasseriaud a acquis son premier intercept en 2015. Ce modèle Expo Doppio Full 2X de la marque Arrizza reste aujourd'hui encore son seul outil de travail mécanique sous le rang. Il a acquis des disques animés pour compléter le travail effectué par les lames. « Elles ne suffisaient pas à se débarrasser de plantes développées », explique-t-il. « Les disques animés perturbent plus le sol, mais ils vont aussi avoir beaucoup plus d'actions sur la terre, les racines et le broyage. Ils arrachent et couchent les mauvaises herbes qui auraient réussi à devenir ligneuses et à monter. Ça évite qu'elles perturbent le tuteur. » Jérôme Chasseriaud note néanmoins un inconvénient par rapport aux lames : « cet outil va laisser un sol beaucoup moins bien nivelé et avoir tendance à ramener la terre du dessous de rang dans l'allée ».

Le désherbage mécanique n'est pas encore généralisé dans les parcelles de vigne du viticulteur saintais. « Je m'en sers pour les jeunes plantations, parce que j'ai choisi de ne pas mettre de manchons de désherbage », indique-t-il. « Je passe un premier coup de lames entre le 1^{er} et le 15 mai, un deuxième début juin, puis un passage de disques animés vers le 1^{er} juillet. Après, ce n'est pas très précis autour des ceps, il en reste toujours un petit peu, il faut souvent finir le travail manuellement. » Ces pas-

sages viennent soutenir le désherbage chimique qui est effectué au lendemain de la plantation, ou sur les vignes plantées l'année précédente. « Je le fais avant le débourement pour qu'il n'y ait pas de feuilles qui puissent être touchées par le produit. »

Dans les vignes en production, le passage de l'intercept « reste anecdotique pour l'instant ». Depuis quelques années, Jérôme Chasseriaud a engagé un travail de rénovation de son vignoble, qui jusqu'ici n'était pas adapté au travail mécanique avec les outils à sa disposition. Il devrait tenter un premier passage dans les vignes en production au printemps prochain. Néanmoins, passer au tout-mécanique lui semble difficile pour l'instant. « Je pense que les outils dont je dispose ne sont pas assez polyvalents », confie-t-il. « Les disques émotteurs ne sont pas adaptés pour les vignes en place, pour passer dans les bandes enherbées. Ils mettraient trop de terre dans les allées enherbées - un rang sur deux donc. Les doigts Kress, ce serait bien, mais j'ai peur que ce ne soit pas suffisant au niveau du brassage de terre. C'est peut-être un peu trop simpliste. Il faudrait que je m'équipe d'un outil animé pour assurer le déchaussement des racines, peut-être d'un outil à dents type herse rotative, pour brasser suffisamment de terre mais sans la déplacer. »

KÉVIN BRANCALEONI



Jérôme Chasseriaud utilise pour l'heure le désherbage mécanique dans ses jeunes plantations de vigne.

« C'est souvent le premier outil qu'on passe »



Christian Himonnet souhaitait éviter les outils rotatifs en raison de la présence importante de pierres dans les vignes du lycée.

À la lycée Desclaude de Saintes, confronté à l'apparition de résistances d'adventices aux herbicides, l'arrêt du désherbage chimique est entériné, ce qui a conduit le directeur de l'exploitation de la Pichonnerie, Christian Himonnet, à s'adapter. « Quand on part sur le désherbage mécanique, il faut plusieurs outils différents, plus ou moins sophistiqués », explique-t-il. Parmi ses acquisitions, un intercept Orizzonti Fast 310 équipé de lames, présent depuis trois ans dans le parc matériel de l'exploitation. « C'est souvent le premier outil qu'on passe, très tôt dans l'année. » Lors de ce travail, réalisé vers la fin d'hiver ou le

début du printemps, « il a pour objectif de couper l'herbe et de brasser la terre ». Cette dernière action est indispensable, indique Christian Himonnet, car sans cela les plantes redéveloppent très vite un système racinaire. L'outil est ensuite utilisé pour l'entretien classique de l'enherbement. « L'inconvénient, c'est que le débit de chantier est très faible. » Cette vitesse moindre n'est pas la seule difficulté rencontrée : il y a aussi le prix, à l'achat comme à l'usage. « L'investissement est relativement important. Le plus simple est à 10 000 €, mais le plus compliqué monte vite à 20 - 25 000 €. » À cela s'ajoutent les besoins accrus en

carburant, en main-d'œuvre... Le choix en lui-même n'est pas simple : « il faut sélectionner ses outils en fonction de son sol », conseille Christian Himonnet : « la teneur en argile, les pierres... Au lycée, je veux éviter les outils rotatifs car nous avons une importante présence de silex. »

L'intercept à lames d'Orizzonti correspondait à cette exigence, et a aussi comme atout sa polyvalence. « On peut l'installer à l'avant ou à l'arrière avec un autre outil pour travailler le milieu de l'allée. » Il est aussi équipé d'un palpeur qui a été réglé avec soin pour éviter autant que possible que des ceps soient abîmés. En somme, il convient bien à la réflexion agronomique que mène le lycée sur l'enherbement du cavaillon. « Notre pratique, c'est une allée sur deux enherbée en permanence », détaille Christian Himonnet. « Sur la deuxième, on met en place une interculture, souvent de la féverole avec une graminée - blé, avoine. On la sème généralement avant les vendanges, avec un semoir qu'on a bricolé. On la laisse jusqu'au printemps, mars-avril, puis on la détruit et on entretient cette allée par le travail du sol tout l'été, afin d'éviter la concurrence avec la vigne pour l'eau à cette période. »

Pour compléter son parc matériel et intervenir sur des chantiers plus simples, l'exploitation de la Pichonnerie a investi dans d'autres intercepts moins sophistiqués, équipés de doigts Kress et de disques émotteurs.

K.B.

« Tout dépend des conditions météo »

Viticulteur à Varzay, Laurent Gourbil a acquis en 2020 un intercept Ferrand HDI 4300 neuf pour désherber ses jeunes vignes exclusivement de façon mécanique. Il s'est équipé de trois outils différents pour pouvoir varier les interventions réalisées avec son ouvrier, Julien Mazet. « Les disques émotteurs permettent de chausser avant l'hiver », explique-t-il, « c'est-à-dire de faire une petite butte au niveau des pieds qui couvre un peu l'herbe qui a poussé pour l'empêcher de se développer. Ensuite, fin février début mars, on passe le décaillonneur pour pouvoir déchausser, enlever la butte. Ensuite, le disque émotteur va revenir derrière, quinze jours ou trois semaines plus tard, pour reboucher un peu la petite rigole qui aura été créée entre les ceps lorsqu'on a déchaussé. Cela fait qu'on aura une préparation de sol meuble au niveau des ceps, de façon à pouvoir ensuite entretenir rien qu'avec les lames. »



Laurent Gourbil (à droite) et Julien Mazet utilisent cet intercept Ferrand avec trois outils différents.

« Ça, c'est pour le calendrier théorique des opérations, dont l'application n'est pas toujours garantie. « Tout dépend des conditions météo », glisse Laurent Gourbil. « Cette année, les disques émotteurs auraient déjà dû être passés, mais on n'a pas pu parce qu'on a eu trop de pluie. On espère pouvoir le faire d'ici au 15 décembre. Et quand il y a des conditions sèches, comme cet été, si vous n'avez pas une préparation de sol correcte au niveau des ceps, si le sol est trop dur, les lames décollent des plaques où les racines des mauvaises herbes restent prises. Ça ne les détruit pas. Le souci du désherbage mécanique, ce sont les conditions météo. » Heureusement, sa palette d'outils lui permet de faire face dans la plupart des cas. « Si jamais on n'a pas pu entretenir avec la lame ou le disque émotteur, on a toujours le décaillonneur pour éventuellement, dans des conditions à peu près correctes, pouvoir retourner un petit peu la terre et enfouir un peu d'herbe. »

Dans l'ensemble, Laurent Gourbil est satisfait de son outil et n'envisage pas d'autres investissements pour le travail sous le rang. Il y songe plutôt pour l'interrang où il est équipé pour l'heure d'un broyeur et d'une rotative. « C'est pareil, en conditions sèches, la rotative brasse mais ne détruit pas. Un système de roto à lames va pouvoir couper les racines et permettre de détruire un peu mieux. »

K.B.

JONZAC

Prendre le temps d'observer et de regarder

Une quarantaine d'élèves du lycée agricole Le Renaudin de Jonzac ont travaillé le dessin et la macrophotographie. Le résultat est convainquant

Ce n'est pas forcément là qu'on les attend. Et pourtant. Les lycéens du Renaudin, qui suivent un enseignement destiné aux filières agricoles et vente, se sont révélés dans le domaine artistique du dessin et de la photo. Une quarantaine d'entre eux, en classe de seconde l'année dernière, ont suivi pendant plus d'un an un projet avec Lauren Crosland et Laurence Henry, respectivement professeures de viticulture pour la première et d'agronomie grandes cultures pour la seconde, ainsi que Corinne Rouger, enseignante en éducation socio-culturelle.

« Nous avons voulu que les élèves posent leur regard, s'arrêtent un instant pour observer les végétaux, les voir évoluer et qu'ils en tirent quelque chose. » Agés de 15 à 17 ans, ils ont abordé deux thèmes distincts : la vigne pour un premier groupe, et pour le second, des graines, semences, orges, blé, fèves, etc.

Intervenants extérieurs

Pour mener ces ateliers, le lycée a fait appel à deux intervenants professionnels : l'illustrateur et artiste multicartes Philippe Égalité, et la photographe Maryam Norolahi. « Cette artiste iranienne s'est installée en France en 2001. Son univers : des prises de vues en plans serrés et une mise en scène d'objets du quotidien. Elle a transmis tout cela aux élèves. Elle leur a fait décou-



Une partie des lycéens devant leur exposition, avec Corinne Rouger, enseignante en éducation socio-culturelle. S.L.

vrir son matériel, les a emmenés dans les vignes, leur a appris plusieurs techniques, le travail sur la lumière, sur la macrophotographie, etc. », pointe Corinne Rouger.

Philippe Égalité de son côté leur a appris à dessiner et à faire des croquis, les a plongés dans son univers atypique inspiré d'art et de nature, leur a fait découvrir les œuvres de l'artiste peintre et plasticienne Niki de Saint Phalle, ainsi que le grefage, la sculpture sur légumes et la lutherie de récupération. « La classe de première option vente nous a particulièrement bluffés. Les élèves se sont approprié l'ate-

lier. Ça leur a beaucoup plus. Ils ont réalisé des dessins et des montages sur différents thèmes comme celui du souvenir. »

L'objectif principal du projet a donc été atteint : faire prendre le temps aux élèves. « Car les enseignants se rendent compte que les adolescents, majoritairement, font tout très vite. Ils ne prennent plus le temps d'observer et de regarder », confirme Corinne Rouger.

Les œuvres sont exposées en grands formats dans le hall du lycée durant tout le mois de décembre et jusqu'au début du mois de janvier au moins.

Sébastien Lahalle

LYCÉE AGRICOLE DE JONZAC

Des débats contradictoires autour de l'eau

Les élèves de première se sont frottés plusieurs mois à ce thème. Quatre débats ont été organisés en janvier devant leurs camarades de terminale

En travaillant sur le thème de l'eau, les élèves du lycée agricole n'ont pas seulement établi un état des lieux, ils ont surtout mis en exergue quelques messages aujourd'hui essentiels : préserver et partager la ressource, changer les pratiques, s'interroger sur quelles cultures pour demain, sur la pertinence de l'irrigation en vigne... « Le message général est bien passé et c'est l'essentiel ! », relève Magalie Thery, enseignante en agronomie, qui a participé à cette opération avec Corinne Rouger, enseignante en éducation socioculturelle, Aurélie Leservoier, enseignante en viticulture-oenologie, et d'autres enseignants, notamment en histoire-géographie.

C'est la deuxième année que ce projet pluridisciplinaire est mis en place sur le même thème, celui de l'eau. Les élèves concernés étudient en classe de première bac pro grandes cultures et viticulture. Au total, 28 adolescents âgés de 16 et 17 ans. Depuis septembre, ils ont rencontré plusieurs intervenants : des représentants du Syndicat mixte du bassin de la Seugne (Symbas), de l'Établissement public territorial du bassin de la Charente, de la Chambre d'agriculture de la Charente-Maritime, ou encore des associations d'irrigants. « L'idée était de leur présenter différents points de vue, tant au niveau professionnel que citoyen », explique Magalie Thery. Ils ont aussi fait de nombreuses recherches et ont élaboré une cartographie du territoire du bassin versant.

Défendre ses idées

Dans un deuxième temps, un rôle a été attribué à chaque



Après s'être entraînés, les lycéens ont mené les débats devant leurs camarades de terminale. SEBASTIEN LAHALLE

élève. « Pas forcément le rôle correspondant à leur opinion. On a essayé de les déranger un peu et de les sortir de leur zone de confort pour les pousser à écouter et à entendre les arguments qui n'étaient pas forcément les leurs au départ », précise l'enseignante.

« On a essayé de les déranger un peu et de les sortir de leur zone de confort »

Puis, fort de ces travaux réalisés et des informations emmagasinées, quatre débats ont été organisés le 11 janvier dernier au lycée, devant leurs camarades de classe de terminale. Objectifs cette fois-ci : apprendre à argumenter et à défendre un point de vue en fonction du rôle qui leur a été donné. Apprendre à débattre

aussi, à s'approprier et à défendre ses idées devant un public. En fonction des rôles attribués, les jeunes lycéens ont dû camper des agriculteurs irrigants ou non, des viticulteurs, des hydro géologues qui font état de la ressource, des climatologues, un animateur, des citoyens, des élus, etc. Différents points de vue, nombreux et souvent contradictoires.

Finalement, cela n'a pas été un exercice facile mais leurs enseignants sont satisfaits. « Il y a eu un peu de stress au départ. Pour certains, c'était même un vrai défi ! D'autres sont plus à l'aise et ce ne sont pas toujours les meilleurs élèves », souligne Corinne Rouger. Un exercice qui leur sera très utile, d'abord pour le grand oral du bac qui les attend l'année prochaine, et plus généralement dans leur vie de tous les jours.

Sébastien Lahalle

SAINT-SORLIN-DE-CONAC

Des retrouvailles entre anciens exploitants agricoles

Une cinquantaine d'anciens exploitants agricoles, issus des communes de l'ancien canton de Mirambeau, s'est retrouvée au restaurant de Vitrezay le jeudi 12 janvier, pour savourer un excellent repas concocté et servi par Jean-François Baudet et son équipe.

Tous les convives ont été surpris de se trouver être les seuls sur le site et dans le restaurant, certains ont découvert l'estuaire en hiver avec ses couleurs jaunâtres provoquées par les fines particules d'argile en suspension dans les eaux de la Garonne et de la Dordogne qui se rejoignent au Bec d'Ambès. En effet, Jean-François, le chef, a fait une exception car tout en étant fermé, le restaurant s'est ouvert comme par magie pour des ruraux qui ont montré encore une fois que l'on peut être en retraite



Les convives ont partagé un repas au restaurant de Vitrezay. G.M.

et avoir bon appétit lorsqu'il y a de bons mets dans l'assiette.

Silence

Le brouhaha du début du repas s'est transformé en silence ou en roulement de batterie de cuillères dès que le potage était servi dans les assiettes, comme

par enchantement, les convives n'avaient plus rien à se dire tant ils ont trouvé le potage et la suite du repas tout à fait à leur goût.

Encore un moment convivial de passé entre anciens exploitants agricoles.

Gérard Mounier

BOUGNEAU

Une population en augmentation et des projets

Après plus de trois mois de rue principale barrée pour cause de travaux d'assainissement, la commune de Bougneau a retrouvé sa (trop) nombreuse circulation un peu trop rapide. Désormais, il va falloir s'atteler à la réfection de cette départementale (D732) ainsi qu'aux routes qui ont assuré les déviations. Et il y a un sacré chantier !

Rencontré, le maire Jean-Marie Tonneau précise que sa commune a « un peu d'avares de côté et pas d'endettement ». Les constructions se poursuivent avec une vingtaine de permis par an, sauf en 2022, seulement quatre. Le 3^e lotissement « des vergers » disposant de huit parcelles a été entièrement vendu en quinze jours. Pour l'heure, un autre emplacement reste en stand-by.

En 1853, il y avait 682 habitants à Bougneau. En 2014, un peu plus de 500. Désormais la population tourne autour des 700 personnes qui apprécient la proximité de Pons. Aucun commerce sur place, mais un tout récent espace jardin public, jeux d'enfants, city stade qui est continuellement occupé. Gros succès encore avec la halle qui en saison est occupée toutes les fins de semaine. Elle

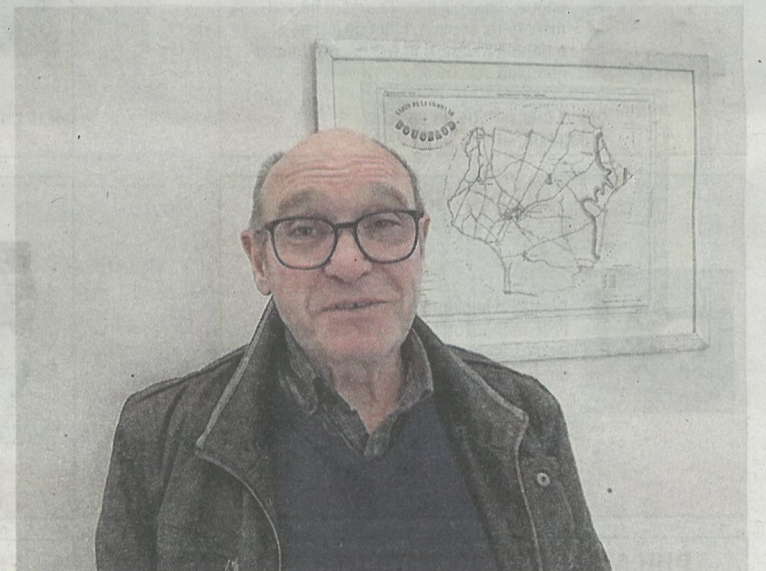
sera prochainement agrandie et des toilettes seront créées. Un parking en dur a été tracé et des ombrières y seront implantées. Cette halle a permis d'imaginer un marché semi-nocturne chaque vendredi en saison. Fort du succès de l'an passé, il reprendra le 3 mars avec animation musicale.

Prudence

L'école, en regroupement avec Pérignac et Coulonges, ne connaît pas de souci particulier. Si ce n'est le chapitre cantine dont les fournitures alimentaires sont passées de 8 000 euros à 13 000 euros. Un dossier suivi de près par les élus qui devront envisager des modifications.

Pour le maire, il y a encore « deux projets économiques importants à l'étude ». Mais la douche froide de l'énorme dossier des « serres à tomates » mis en exergue par nombre d'élus et politiques locaux, qui a duré des années avant d'être retoqué, lui a appris la prudence. On imagine bien que l'espace dédié à l'ancien projet pourrait parfaitement convenir à des panneaux solaires. Mais on n'en saura pas plus... pour l'instant !

Nadine Julliard



Jean-Marie Tonneau, maire de Bougneau, fait le point sur sa commune. N.J.

COMMUNES EXPRESS

PONS

Recensement. Cette année, Pons réalise le recensement de sa population pour mieux connaître son évolution, ses besoins et ainsi développer de petits et grands projets pour y répondre. L'ensemble des logements et des habitants seront recensés à partir du 19 janvier. Comment ça se passe ? Une lettre sera déposée dans votre boîte aux lettres. Puis, un agent recenseur recruté par la commune vous fournira une notice d'information. Se faire recenser en ligne est plus simple et plus rapide pour vous et également plus économique pour la commune. Si vous ne pouvez pas répondre en ligne, des questionnaires papier pourront vous être remis par l'agent recenseur. Si vous n'avez reçu aucun document au 1^{er} février, contactez la mairie au 05 46 91 46 46. Les agents recenseurs de Pons sont Magali Rodière, Maryline Vivien, Murielle Goossens, Nicole Savoie, Brigitte Chevalot, Sandrine Ballet, Isabelle Bailleul, Thierry Berlureau et Patrice Jolibois.

BOISREDON

Astronomie. Le club d'astronomie Vega tiendra son assemblée générale le vendredi 20 janvier à 20 h 30 à la salle polyvalente. À l'ordre du jour : rapport moral ; bilan des activités ; rapport financier ; élection aux postes à pourvoir (trésorier et secrétaire adjoint) ; cotisation pour l'année 2023 ; programme et calendrier 2023 ; questions diverses.

MONTENDRE

Cinéma. Samedi 21 janvier, projection du film « Le Tourbillon de la vie » en présence de la comédienne Lou de Laâge, actrice principale du film. Elle échangera avec le public après le film. Séance à 20 h 45. Pour l'actrice, c'est un retour sur les terres de son enfance, et l'occasion de retrouver des amis et son public fidèle. Renseignements et réservations par mail à clapmontendre@free.fr ou par téléphone au 05 46 49 07 46.

AGROCAMPUS DE SAINTONGE

(Re)mettre le paquet sur l'agriculture

► La prochaine rentrée sera riche en changements à l'Agrocampus de Saintonge. Les trois sites de l'établissement (Desclaude, Petit Chadignac et Le Renaudin) vont connaître des changements au niveau de leur offre de formation.

À la rentrée prochaine, l'Agrocampus poursuivra son adaptation à l'évolution de la réglementation sur les formations. C'est le cas des CQP. « Pour 2023, il y a obligation que tous les diplômés répondent au cahier des charges de l'enregistrement au Registre national des certifications professionnelles », explique David Girard, directeur du CFAA17 (Centre de formation d'apprentis agricoles) et du CFPPA (Centre de formation professionnelle et de promotion agricole) de l'Agrocampus. Les formations, qui doivent désormais être construites en blocs de compétences, en profitent pour changer de nom, comme le CQP Ouvrier qualifié de l'entreprise agricole qui devient le CQP Agent viticole.

Un BTS ACSE plutôt que Production horticole

Mais former des salariés agricoles ne suffira pas ; l'établissement souhaiterait donc dynamiser l'installation dans le département. « On voit passer



Pour Myriam Huet et David Girard, le retour du BTS ACSE doit permettre de dynamiser l'installation de jeunes agriculteurs dans le département.

énormément de jeunes », pointe David Girard. « Si on arrivait à en motiver ne serait-ce que 5 % à s'installer, ça ferait 50 porteurs de

projets tous les ans ! » Pour leur donner les clés nécessaires, le Brevet de technicien supérieur agricole Analyse, conduite et stratégie de l'entreprise, ou BTS ACSE, va faire son retour et remplacer un BTS Production horticole devenu inadapté.

Depuis une dizaine d'années, les jeunes intéressés par cette formation étaient obligés d'aller en Charente, en Vendée ou plus loin encore pour la suivre. Désormais, le BTS ACSE, qui sera installé au lycée Desclaude mais tirera profit de la diversité des exploitations de l'Agrocampus de Saintonge, proposera une base solide pour de futurs agriculteurs. D'autres métiers du monde agricole sont également possibles : responsable d'atelier, technicien ou technico-commercial (par exemple en coopérative ou négoce), animateur ou conseiller en développement local...

Bon accueil des professionnels

Le vivier potentiel d'élèves est

important en Charente-Maritime, note David Girard. « Nous avons deux bacs pro CGEA à Jonzac, un en horticulture à Chadignac, et aussi un bac STAV Support production sur Desclaude. Le lycée Saint-Antoine a deux bacs pros, un CGEA Élevage et un Conduite et gestion de l'exploitation hippique, et la MFR de St-Germain-de-Marencennes a un bac pro CGEA également. » De quoi assurer en théorie des effectifs suffisants pour assurer la réussite de ce BTS.

Il faudra aussi, pour cette formation en apprentissage, de la coopération de la part des agriculteurs du secteur. Les premiers retours sont plus que positifs, explique la directrice de l'Agrocampus de Saintonge, Myriam Huet, qui a présenté le projet à la Chambre d'agriculture réunie en session et à d'autres instances agricoles. Mais il faudra attendre la rentrée prochaine pour savoir si la formation a bien séduit de potentiels futurs agriculteurs.

KÉVIN BRANCALEONI

Respécialiser les sites

« Nous menons une réflexion sur nos pôles », explique Myriam Huet. « Ils doivent exister en tant que tels, se développer avec leurs forces et leur territoire. » Cela va se traduire dans les faits par une réorganisation de la carte des formations.

Ainsi, le Brevet professionnel Responsable d'entreprise agricole (BPREA), proposé jusqu'ici avec un support maraîchage (pour des adultes) à Chadignac et un support viticulture (en apprentissage) au Renaudin, va être rapatrié sur le lycée Desclaude. « L'idée est d'avoir un seul BP, avec les différents publics », détaille David Girard. « On délocalisera les modules propres à chaque conduite de culture sur les sites appropriés, mais pour le reste, c'est du pilotage d'entreprise, de la stratégie, de la commercialisation... L'idée est d'en faire un tronc commun à Desclaude pour renforcer le côté agricole du site. » Une relocalisation d'autant plus justifiée que le lycée propose depuis cette année un CAPA Métiers de l'agriculture, support Élevage, et qu'un autre sur le support Grandes Cultures est en

réflexion ; or, ces deux formations sont des viviers de recrutement pour le BPREA.

De nouvelles formations courtes viticoles

Le BTS Aménagement paysager sera déplacé au Petit Chadignac. Au lycée du Renaudin, l'objectif est d'étoffer l'offre de formation viticole. « Aujourd'hui, en formation viticole, on n'a que le CAPA Métiers de l'agriculture support Viticulture », pointe David Girard. « L'objectif est d'ouvrir un groupe de CQP Agent viticole là-bas, et également d'y développer les formations courtes. Aujourd'hui, elles se font plutôt à Desclaude, alors que la demande se trouve plutôt dans le secteur de Jonzac... » Reste un problème : celui de la place, sur un site qui atteint déjà ses limites. « Les effectifs ont explosé », constate Myriam Huet. « Nous sommes en train de réfléchir avec le Conseil régional pour rénover des bâtiments pour la formation continue et par apprentissage. »

FORMER LES PROFESSIONNELS AU MANAGEMENT

Au CFAA17 et CFPPA, David Girard peut témoigner d'une évolution des problématiques de formation au cours des dernières années. « Avant, nous étions sur des dispositifs où l'on formait des demandeurs d'emploi pour qu'ils rentrent dans l'emploi. Maintenant, de plus en plus, nous avons de nouveaux salariés pour lesquels les professionnels viennent nous voir afin que nous les formions. Dans cette nouvelle dynamique, les certificats de qualification professionnelle sont plus adaptés que les diplômés type CAP. »

Aux yeux des responsables de l'Agrocampus, le manque de salariés est l'une des principales sources d'inquiétude du monde agricole aujourd'hui, comme bon nombre de secteurs économiques. « Il faut donc que l'agriculture soit attractive, et là il y a un

travail à faire, pour nous et pour les entreprises », note Myriam Huet. Les portes ouvertes des établissements sont essentielles mais ne font pas tout. « Il y a aussi une prise de conscience des professionnels », note David Girard, « de leur besoin de se former en management pour arriver à proposer de bonnes conditions d'emploi, correspondant à ce qu'on peut retrouver aujourd'hui dans d'autres branches professionnelles. » Pour aider les agriculteurs à recruter mais aussi garder leurs salariés, l'Agrocampus travaille sur le développement « de formations courtes sur les problématiques RH (ressources humaines), et également d'espaces d'échanges entre agriculteurs pour partager les bonnes pratiques », explique David Girard. Un « galop d'essai » avec les éleveurs a d'ailleurs eu lieu lors d'un rendez-vous au printemps dernier autour des problématiques de recrutement.

LYCÉE DESCLAUDE**► Une nouvelle option pour les passionnés d'animaux**

À la rentrée prochaine, l'établissement proposera à ses secondes générales et technologiques une option inédite sur l'établissement, « Animateur animalier ». Cet enseignement vient renforcer le lien avec le « monde du vivant », autre axe du site, explique la directrice de l'Agrocampus, Myriam Huet. « Il y avait déjà le module Objectif Vét, mais il est très lié à l'entrée dans les écoles vétérinaires », souligne-t-elle. L'objectif sera de mieux connaître les animaux (comportement, biologie), mais aussi tous les métiers autour du monde animal domestique et sauvage, y compris l'ostéopathie animale, la médiation animale pour les personnes malades. L'établissement souhaite travailler avec de nombreux professionnels (Zoo de la Palmyre, Zoodyssée de Chizé) à des associations environnementales. L'enseignement pourra être dispensé sur les trois années de lycée en parallèle du module Objectif Vét, dont la première promotion a passé son bac à l'été dernier et permis à quatre élèves d'intégrer une classe préparatoire BCPST en vue de passer les concours des écoles vétérinaires.

LYCÉE LE RENAUDIN**► La démolition du gymnase a commencé**

Crédit photo : Agrocampus17/Facebook

Envisagée depuis plusieurs années, la destruction du gymnase du lycée agricole de Jonzac vient finalement de débuter. Pour remplacer cet équipement obsolète, un espace multisports couvert est prévu ; le Conseil régional avait accordé, en mars 2021, une aide de 250 000 € à l'établissement pour ce projet.

VISITE

Le Viêt Nam au lycée de Chadignac

► L'Agrocampus de Saintonge a reçu, au lycée Le Chadignac vendredi dernier, l'ambassadeur Dinh Toan Thang. Il a eu un aperçu de la formation agricole et du dynamisme des équipes enseignantes.

Le lycée Le Chadignac à Saintes était aux couleurs rouge et jaune, la semaine dernière. Et pour cause ! Vendredi 3 février, en début d'après-midi, l'Agrocampus de Saintonge recevait l'ambassadeur du Viêt Nam Dinh Toan Thang. Cet événement s'inscrit dans le cadre du projet « Le Vietnam s'invite à Saintes », initié par l'association Vietnam 17. 2023 est aussi le 50^{ème} anniversaire des relations diplomatiques entre les deux pays. Pour accueillir leurs hôtes, rien n'a été laissé au hasard : drapeau, créations à l'effigie du chat (dont c'est l'année au Vietnam) ont été réalisés par les élèves du lycée. Tout au long de la semaine, le cuisinier du lycée Jean-Philippe Moulinier a même concocté des menus vietnamiens. De délicates attentions auxquelles l'ambassadeur a été sensible.

Le président du Conseil d'administration, Michel Amblard, la directrice de l'Agrocampus, Myriam Huet ainsi que Stéphane Barmoy, proviseur du lycée de Chadignac ont présenté les établissements



L'ambassadeur Dinh Toan Thang a eu une oreille attentive aux explications de Clotilde Plantureux, directrice de l'exploitation et de Jean-Philippe Moulinier, le cuisinier, sous le regard bienveillant de Myriam Huet (au centre).

et leurs singularité, avec les trois sites et les 8 centres de formation. Michel Amblard a rappelé « toute l'importance de dispenser un enseignement, une formation auprès des futures générations, qui feront l'agriculture de demain. » Sandrine Savoie, professeur d'éducation socio-culturelle a mis en avant tout le travail réalisé avec un lycée de Dalat, la ville du prin-

temps éternel, située au centre du Viêt Nam. « La genèse a débuté lors d'un voyage, en décembre, de Denis Sarradin, vice président de l'association Viêt Nam 17, dans le lycée Thanh Long. Il a contacté l'Agrocampus et a expliqué sa démarche inter-échange », explique l'enseignante. Ici, trois classes de la seconde à la terminale ont travaillé, avec leurs professeurs de

français, d'histoire-géo et la documentaliste, sur cet échange via le numérique, des vidéos présentant leurs établissements et leurs villes respectives. « Cette initiative apporte une ouverture culturelle pour les élèves, la découverte d'une autre culture ainsi qu'une réflexion sur qui ils sont », souligne Sandrine Savoie. Le projet est « évolutif » : sur le long terme, un échange

entre les établissements pourrait voir le jour.

Une visite de l'établissement a permis à l'ambassadeur de voir le CDI, le laboratoire de langues, et d'assister à une démonstration d'un simulateur pour la conduite d'engins. Puis direction les serres où Clotilde Plantureux, la directrice d'exploitation avait réagencé, avec ses élèves, le point de vente. Elle a souligné le travail de recherche et de développement mené avec l'Acpe, association collaborative de production d'expérimentations légumières, et a annoncé un projet commun « d'ici 2 à 3 ans », pour un verger-maraîcher. Avant de repartir, Myriam Huet a offert à l'ambassadeur, un panier avec quelques produits bio des deux exploitations agricoles : du cognac, du pineau, du miel et quelques légumes. Le programme s'est poursuivi pour son Excellence, à Cognac avec la visite de la maison Hennessy et le lendemain, avec une rencontre à la mairie de Saintes.

L. GUILLEMIN

RÉGION

Le Salon de l'agriculture, outil de promotion essentiel

► Fidèle à un rendez-vous annuel incontournable, l'agriculture néo-aquitaine se rend au Salon de l'agriculture à Paris exprimer toute sa richesse et sa diversité.

C'est un éternel recommencement. Pour cette année 2023, c'est du 25 février au 05 mars que se tiendra le Salon International de l'Agriculture (SIA) à Paris. Ce rendez-vous est incontournable : moment de convivialité, d'échanges entre professionnels et avec le grand public, outil de promotion et de valorisation des filières, chacun trouve un plaisir non dissimulé à revenir à Paris représenter l'agriculture de Nouvelle-Aquitaine.

« Nous sommes la première région agricole de France et d'Europe en chiffre d'affaires, et c'est le plus gros salon en France et à l'international. Nous sommes aussi la région comptant le plus de Signes d'Identification de la Qualité et de l'Origine. C'est la vitrine de nos savoir-faire, de nos filières de qualité, de nos territoires, et de notre politique agricole régionale », assure Jean-Pierre Raynaud, vice-président du conseil régional en charge de l'agriculture.

Une forte présence

Premier espace pour rencontrer la Nouvelle-Aquitaine, le hall 1, avec 220 m² pour les filières animales. Les quatre races bovines seront présentes, avec leurs concours dédiés (Bazadaise, Blonde d'Aquitaine, Limousine, Parthenaise). Les filières ovines de qualité seront aussi au rendez-vous : Agneau du Périgord IGP et Label Rouge, Agneau des Pyrénées IGP et Label Rouge, Agneau du Limousin IGP et Label Rouge,

Agneau du Poitou-Charentes IGP et Le Diamandin Label Rouge.

Sans oublier le porc du Limousin IGP et Label Rouge, le porc cul noir Limousin, et le porc basque Kintoa. Pour les filières laitières, la route des fromages de chèvre de Nouvelle-Aquitaine et l'AOP Ossau-Iraty seront mis en avant. Pour les animations, avec quatre créneaux de démonstration de cuisine chaque jour, et un espace boucherie (démonstrations de découpes...), les visiteurs auront de quoi apprécier la qualité des viandes régionales.

L'autre grand espace de la région se trouve au hall 7.1, avec 1500 m² dédiés à la Nouvelle-Aquitaine. L'AANA, Agence de l'Alimentation Nouvelle-Aquitaine, accompagne une quarantaine de producteurs. Sur cet espace se trouvent également sept départements et leurs stands spécifiques : Charente, Corrèze, Creuse, Dordogne, Lot-et-Garonne, Pyrénées-Atlantiques, et Deux-Sèvres. Au total, une centaine de producteurs de la région vont défiler pendant le SIA.

Un contexte particulier

« Le coût de la manifestation est de 800 000 euros », assure Jean-Pierre Raynaud. Un investissement de taille, qui sera l'occasion de communiquer sur la politique agricole régionale, à l'occasion de la première année de la nouvelle PAC. La



Même si le contexte est parfois difficile, les allées du Salon International de l'Agriculture sont toujours pleines. La Nouvelle-Aquitaine y répond présente.

Nouvelle-Aquitaine s'est dotée d'un plan stratégique régional, pour fléchir les fonds issus du volet régional de la PAC, dont elle est autorité de gestion, pour un montant de fonds Feader de 84,5 millions d'euros par an.

Charlotte Nommé, directrice de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la pêche au Conseil régional, en a décrit les orientations : « Il y a 3 millions d'euros de fonctionnement, 3,5 millions pour les sites Natura 2000, 5 millions pour la filière bois-forêt, et 13

millions pour le volet Leader. Ensuite, il y a 60 millions d'euros pour l'agriculture : 34 millions pour la transition agroécologique, 19 millions pour le renouvellement des générations, et 7 millions pour une alimentation durable et de qualité. »

« À ce budget Feader s'ajoute le budget régional dédié à l'agriculture. Il est en hausse. Les aides de la région vont accélérer les aides de l'Europe, et seront soumises à une éco-conditionnalité », rappelle Jean-Pierre Raynaud.

SYLVAIN DESGROPPES

Dans le 17...

ÉLECTIONS. Le dimanche 26 février, les électeurs de Prignac iront voter pour un conseiller municipal. Si un second tour est nécessaire, il se déroulera le dimanche 5 mars. **JARDINS FAMILIAUX.** Une dizaine de parcelles de 80 m² sont disponibles pour les habitants de Montendre, Chardes ou Vallet, pour faire un potager. Des cabanes de jardin ont été acquises par la mairie. Le CCAS gèrera et animera les jardins familiaux.

ATELIER. Le chanvre et la paille seront au cœur de l'atelier d'échanges de matériaux biosourcés, le mardi 7 mars, à 17 h, à Royan, au siège de la Cara. Il s'adresse aux professionnels du bâtiment et permettra de mettre en lumière les bienfaits de ces matériaux et les possibilités de mise en œuvre. **CONCOURS.** Mardi 28 février aura lieu, au CFA de Lagord, la finale régionale Centre-Ouest du championnat de France de dessert. Sept candidats juniors et 7 candidats professionnelles s'affronteront pour une place en finale à Lille, en avril. **ÉQUIN.** Après le projet d'une clinique vétérinaire équine à Grézac, un nouvel établissement pourrait aussi voir le jour à La Palmyre via la clinique parisienne Grosbois.

COMMERCE. Une nouvelle boulangerie devrait voir le jour, à Plassac, d'ici la fin de l'année. **FRELON ASIATIQUE.** À Montguyon, la commune lance une expérimentation afin de piéger les reines frelon asiatique. Une douzaine de cages ont été achetées et seront proposées aux participants. **CHASSE.** Une chasse à courre aux cerfs est organisée par l'ACCA de Plassac, le samedi 4 mars. **AUTORISATION.** Utiliser de l'huile de friture pour son véhicule est désormais autorisé, (loi de finance 2023) mais uniquement pour les voitures d'entreprises ou des collectivités. Les agriculteurs en sont exclus, tout comme les particuliers. Une bonne nouvelle cependant pour l'association oléronnaise Roule ma frite qui y voit de belles perspectives.

L. GUILÉMIN



Crédit photo : Chadignac / Facebook

Les cuisines de Chadignac à l'antenne

Le lycée du Petit Chadignac a accueilli cette semaine les caméras de l'émission « Le goût des rencontres » (France 3 Nouvelle-Aquitaine). Son animatrice, la cheffe Justine Piluso - ancienne candidate de Top Chef - a officié au sein de la cantine de l'établissement, en compagnie du chef cuisinier Jean-Philippe Moulinier, ainsi que dans les serres de l'exploitation. L'émission était déjà venue dans le département l'an passé et avait notamment mis à l'honneur les gabirottes d'Adiza Mousset (Le Gua) et la maraîchère Camille Camuzet (St-Sulpice-de-Royan). Diffusion prévue en avril.

Cognac : treize ans de reconnaissance de l'indication géographique en Chine



Crédit photo : BNIC / Cliff Ching

Le 18 décembre 2009, le cognac devenait la première indication géographique étrangère reconnue en Chine. Un peu plus de treize ans plus tard, l'appellation a organisé, le 16 février dernier à Pékin, une dégustation qui a rassemblé des membres de l'ambassade de France en Chine et de l'Union européenne, des médias, des professionnels chinois du secteur ainsi que des représentants des maisons et du BNIC. La Chine est aujourd'hui le deuxième marché de la filière cognac.

Gestion de l'eau : Fesneau ne veut pas faire du maïs « une victime expiatoire »



Crédit photo : Gabriel Omnes

Lors des Controverses de l'agriculture et de l'alimentation organisées par le groupe Réussir Agra le 16 février autour de la question de l'accès à l'eau, le ministre de l'Agriculture Marc Fesneau a déclaré qu'il ne souhaitait pas que le maïs devienne une « victime expiatoire ». Alors que la France a affronté une sécheresse historique après un déficit record de pluies au printemps et en été 2022, la culture du maïs a été pointée du doigt pour les usages d'eau qu'elle entraîne durant les mois d'été. Reste que pour le ministre de l'Agriculture, « on ne peut se dire qu'il n'y a qu'à arrêter de produire du maïs pour supprimer le problème. C'est n'est pas si facile. » Afin de garantir l'accès à l'eau, il estime que l'on doit « se poser territoire par territoire, en recourant à des données scientifiques ». Il appelle notamment à ce que la France retrouve les compétences perdues en matière de connaissances hydrauliques. « Personne ne découvre que l'accès à l'eau est un sujet essentiel, mais la nouveauté est que nous faisons face à la puissance et à l'accélération du dérèglement climatique », souligne Marc Fesneau. Or, ces changements climatiques vont entraîner un stress hydrique dans des territoires pour qui la question était « étrangère à leurs périmètres », tels que la Bretagne, les Pays-de-la-Loire, les Hauts-de-France.

> Le dessin <

PEUGEOT
PROFESSIONNEL

[16] COGNAC • [17] BOURCEFRANC • LA ROCHELLE • ROCHFORT • ROYAN • ST-JEAN-D'ANGÉLY • SAINTES • [24] PÉRIGUEUX • BERGERAC • [28] NOGENT-LE-ROTRON • [35] REDON [44] SAINT-NAZAIRE • SAINT-MALO DE GUERSAC • LA BAULE • [49] CHOLET • [72] LE MANS • LA FERTÉ-BERNARD • LA FLÈCHE • [79] BRESSUIRE • [85] CHALLANS • LA ROCHE-SUR-YON • LES SABLES-D'OLONNE • FONTENAY-LE-COMTE • LUÇON

Clara
AUTOMOBILES
PROFESSIONNEL

Ce numéro est livré à tous nos abonnés avec le supplément Infopac 2023.

CARACTERRES
L'actu agricole en Nouvelle-Aquitaine

L'Agriculteur Charentais - 03 mars 2023

EVÈNEMENT

Le concours de taille revient !

► Samedi 11 mars, les Jeunes Agriculteurs de Haute-Saintonge seront à pied d'œuvre, au lycée Le Renaudin, à Saint-Germain-de-Lusignan, pour la 9^{ème} édition du concours de taille.

Qu'importe le temps, « nous sommes motivés pour accueillir cette 9^{ème} édition du concours de taille, après trois années d'absence, en raison de la crise sanitaire » lance avec plaisir Geoffrey Roy, responsable JA 17 Haute-Saintonge. Visiblement beaucoup de participants attendaient cet événement avec une certaine impatience. La satisfaction est là puisque « depuis fin janvier, certains nous demandait si nous allions réitérer le concours. Ce sont des habitués, pour eux c'est devenu un rituel, c'est ancré dans leur planning. Nous appréhendions un peu d'être passé aux oubliettes, mais il n'en a rien, bien au contraire. Cela fait plaisir ! ». 70 partenaires participent aussi à cet événement, preuve en est que le concours mobilise tous les acteurs du monde agricole et viticole.

En ce début de semaine, 30 personnes se sont déjà inscrites. « Nous prenons aussi les inscriptions jusqu'au jour J. Les personnes intéressées peuvent s'inscrire auprès de JA 17⁽¹⁾ » précise-t-il. Sur une parcelle d'Ugni Blanc, d'à peine 1 ha, le concours peut accueillir jusqu'à 80 participants comme ce fut le cas une année. « Si l'on dépasse ce nombre, le Renaudin mettra à disposition une seconde parcelle, située un peu plus loin. Il faudra alors diviser les



Des jeunes du lycée Le Renaudin participeront au concours de taille, le samedi 11 mars.

groupes. Mais nous sommes prêts à le faire, même si dans la gestion ce sera plus compliquée. »

A l'arrivée, dès 8 h 30, les participants se verront offrir un café de bienvenue, puis place au débrief sur les principes de la taille Guyot double poussard. Les participants auront 20 minutes pour tailler 10 pieds, « mais il y a largement le temps » tient à préciser Geoffrey Roy. Le jury, composé d'une dizaine de personnes, passera dans les vignes afin de questionner

chaque participant sur leur taille et jugera sur la pratique. Exit les différentes catégories lors des précédentes éditions, « il y a peu d'intérêt. Que l'on soit femme, homme, on a le même statut. » A l'issue de la matinée, remise des prix et un repas sera proposé par JA 17 avec des produits locaux.

Concours et portes ouvertes

Un partenariat de longue date est établi avec le lycée précise le responsable JA, « nous pouvons utiliser leur locaux comme support. » Le concours se conjugue aussi avec les portes ouvertes de l'établissement scolaire. Coureau Cédric, responsable de l'annexe du CFAA/CFPPA17 et professeur d'économie, raconte que les apprentis, les élèves, les enseignants, les formateurs accueilleront les visiteurs pour leur expliquer les différentes formations proposées. Tout au long de la journée, de 9 h à 17 h, des animations seront au programme : simulateur de machine à vendanger, démonstration de matériel. « Nous aurons aussi un marché de producteurs locaux » avec la participation des élèves de la filière commerce. Pour certains jeunes, à l'image de Jordan Barbaud, 19 ans, la sérénité s'affiche, même si c'est son premier concours. Tailler la vigne, il connaît. Voilà quatre ans, qu'il mène des études dans le domaine viticole et espère se diriger par la suite vers dans une filière technico commerciale. Il aidera aussi son copain, Maxence Avinio, en bac pro CGEV (conduite et gestion de l'entreprise viti-vinicole) qui lui, sera préposé à recevoir les

familles et parler de la filière viticole. Lui aussi, n'est nullement impressionné par cette journée. Il préfère être en contact avec les personnes : « j'estime que tailler n'est pas passionnant, c'est répétitif. » Pas question pour lui de s'installer par la suite, « au fil de mes études, je trouve qu'il faut avoir les reins solides pour le faire », il souhaite se diriger vers le monde bancaire.

Parmi les jeunes participants, on trouvera aussi Stéphane Moret, 17 ans en CAP viti. Il souhaite être ouvrier chez son patron. Il aime être dehors et en contact avec la nature. Théo Barrier, en CAP viti, issu du monde viticole, viendra tailler. A 16 ans, il ne stresse pas à l'idée de participer et d'être interrogé par le jury. Il pense que son patron participera au concours.

Travailler dans les vignes est pour ces jeunes, « un métier pas plus bête qu'un autre » lance Maxime Cotard, qui souhaite à l'issue de son bac pro poursuivre avec un BTS ACSE au lycée Desclaude. Tous voient, « la fierté de participer à l'élaboration d'un produit de luxe, qui s'exporte aux USA et en Chine », comme Clément Macoin, qui envisage de prendre l'exploitation familiale. Ce samedi sera peut-être l'occasion de communiquer sur les aspects environnementaux, même si ces jeunes ont bien conscience que les alternatives actuelles représentent un coût. Certains s'interrogent même sur le marché du cognac dans 10 ans, « quand on voit ce qui se passe dans le bordelais ! »

L. GUILÉMIN

(1) JA 17 : jeunesagriculteurs17@gmail.com - 06 33 23 36 79

CHASSE

► Inscription au SIA avant le 1er juillet 2023

Dans l'édition de la semaine dernière, en page 9, un erreur s'est glissée concernant l'inscription au SIA, système d'information sur les armes. Il fallait lire la date du 1er juillet 2023.

EAU

► Consultation jusqu'au 22 mars

Le projet d'arrêté cadre interdépartemental délimitant les zones d'alertes et définissant les mesures de limitation ou de suspension des usages de l'eau des sous-bassins versants de la Charente, de la Seudre et des fleuves côtiers de Gironde pour faire face à une menace ou aux conséquences d'une sécheresse ou à un risque de pénurie est soumis à consultation du public. La participation est ouverte depuis le 1er mars jusqu'au 22 mars 2023. Durant cette consultation, le public peut porter à la connaissance du préfet coordonnateur du sous-bassin versant de la Charente tous les éléments qu'il juge nécessaires :

. par courriel à l'adresse : ddt-arrete-cadre@charente.gouv.fr
. par courrier à l'adresse : DTT - Service Eau Environnement Risques/ Unité EACP - 43 rue du docteur Duroselle 16000 Angoulême Cedex. Les documents du dossier de consultation, sont téléchargeables depuis le site : www.charente-maritime.gouv.fr

La synthèse des avis sera publiée sur le site des services de l'État de la Charente-Maritime pendant une durée de trois mois à compter de la publication de l'arrêté interpréfectoral.

FILIERE BIO

► Du champ à la chope

La 2^{ème} édition du forum Val Bio Ouest aura lieu le 26 avril, à Saint-Jean-d'Angély, avec pour thème « Du champ à la chope ». Au programme de cette journée : présentation de la filière brassicole en Nouvelle-Aquitaine, des témoignages des acteurs de la filière avec notamment La Malterie de l'Ouest de Bernay-St Martin, la ferme-brasserie la 17 des Essards ; ainsi que des éclairages de professionnels et d'experts. L'après-midi sera dédiée à des rendez-vous et des visites d'entreprises.

VITICULTURE

L'intérêt collectif prévaut



Les viticulteurs ne pourront pas dire qu'ils n'étaient pas prévenus ! Après l'UGVC dans un communiqué du 9 février, c'est au tour du BNIC, par la voix de son président, Christophe Véral de mettre en garde « contre l'idée selon laquelle arracher des vignes à Bordeaux pour les replanter dans la zone d'appellation Cognac en dehors des modalités normales d'attribution des droits de plantation serait possible. » Il estime que cela « constituerait une tentative de contournement de la réglementation. » Face aux difficultés que traversent leurs homologues girondins, les initiatives « individuelles et opportunistes qui iraient dans ce sens ne pourraient qu'être condamnées. »

Le communiqué de presse du 27 février, évoque « la solidarité et l'amitié de tous les professionnels du cognac » envers les viticulteurs girondins. Les interprofessions de Bordeaux et de Cognac réfléchissent ensemble aux solutions collectives susceptibles d'être mises en oeuvre pour aider à la sortie de crise actuelle. « Elles s'opposeront de façon déterminée à toute tentative individualiste qui aurait pour effet d'accroître les difficultés que tous s'emploient aujourd'hui à juguler. »

Et Christophe Véral de rappeler l'épisode « des vautours » et du « soutien actif des pouvoirs publics » pour éviter les tentatives de certains. « L'intérêt collectif prévaudra » fait-il savoir.

L. GUILÉMIN