

Les Trophées de l'Innovation & de l'Economie septuORS 2017 de l'Ariège

Parution 2/9



Agriculture

Des démarches locales qui redonnent une énergie à l'agriculture

Depuis quelques années, la Cérémonie des Septuors a vocation à couronner dans les départements les entreprises innovantes et les structures en développement. Réussite unanimement saluée partout où elle a eu lieu, cette démarche des Septuors se décline cet automne pour la première fois en Ariège. A l'extrême Sud de la région, au pied des Pyrénées, l'Ariège a de nombreux atouts et séduit des entreprises qui réussissent à y naître, s'y développer

et à prospérer. A travers neuf catégories (Industrie, Numérique, Tourisme, Agroalimentaire, Agriculture, Santé, Commerces et Artisanat, Prix spécial CCI, Prix spécial Région), on trouve de nombreux exemples de réussite et d'initiatives qui doivent être mises en avant. Pour appuyer ce coup de projecteur, le Groupe Dépêche du Midi à l'origine des Septuors a pu compter sur la Chambre de Commerce et d'Industrie de l'Ariège mais aussi sur de nombreux acteurs

influents du département qui ont décidé de parrainer cette cérémonie : EDF, Enedis, Cerfrance, PréviFrance, la Région Occitanie, l'UE... Dans la catégorie Agriculture, le prix décerné par l'Union Européenne en charge des questions d'Agriculture, lors de la cérémonie qui se tiendra le jeudi 9 novembre à l'IFCAP (Institut de Formation Consulaire Ariège-Pyrénées) de Saint-Paul-de-Jarrat. Les entreprises nominées sont : Le Rucher de Paille, La ferme de Montbruguet et le Gaec de Birol.

Le Partenaire

La Commission Européenne en charge des questions Agriculture

Pourquoi l'Union Européenne a souhaité devenir partenaire de la cérémonie des Septuors ?

La Cérémonie des Septuors fait partie du projet «ALOE»: Agriculture Link Occitanie-Europe. Ce projet répondait tout à fait aux exigences requises pour l'obtention d'une subvention européenne comme défini dans le cadre de l'appel à propositions 2016/C 401/09 soutenant des actions d'information relatives à la politique agricole commune (PAC) que la Commission publie annuellement.

Ce projet, innovant et original, sensibilise le public quant à l'importance du soutien de l'Union européenne à l'agriculture et au développement rural dans le cadre de la PAC.

Quelles évolutions pour la politique agricole de l'union Européenne ?

La politique agricole de l'UE a considérablement évolué ces dernières décennies pour aider les agriculteurs à faire face à de nouveaux défis, mais aussi pour répondre aux

changements d'attitude de l'opinion publique. Grâce aux réformes successives, les agriculteurs peuvent désormais organiser leur production en fonction de la demande du marché et non des décisions prises à Bruxelles.

Les dernières réformes adoptées en 2013 mettent davantage l'accent sur des pratiques agricoles plus écologiques, la recherche et la diffusion des connaissances, un système de soutien aux agriculteurs plus juste, un rôle accru des agriculteurs dans la chaîne alimentaire.

Elles visent également d'autres objectifs importants : aider les consommateurs à faire des choix en connaissance de cause au moyen de labels de qualité européens, favoriser l'innovation dans la production agricole et agro-alimentaire afin d'accroître la productivité et de réduire les incidences sur l'environnement, ou encore encourager des relations commerciales équitables avec les pays en développement, en réduisant les subventions européennes aux exportations agricoles et en facilitant les exportations de ces pays vers l'UE



Union européenne

Les entreprises nominées



Le Rucher de Paille, de jeunes apiculteurs plein de projets

Nathan Delomme et Karen Gillon sont installés depuis 2015 à Massat pour pratiquer leur activité d'apiculteurs. Ex-salariés du monde apicole, ils se sont lancés à l'aventure avec une vingtaine de ruches et pratiquent ce métier exigeant qui doit sans cesse s'adapter à des territoires en mutation. En pleine croissance, l'entreprise Le Rucher de Paille compte aujourd'hui 250 ruches et affiche un objectif à 400 ruches d'ici deux ans. La clé du succès, c'est la vente directe : sur le site internet de l'entreprise, sur les marchés de ces miels que l'on retrouve aussi localement dans quelques épiceries fines. Après des études en environnement, Nathan et Karen se sont mis à la recherche d'un environnement propice à l'apiculture et ont trouvé en Ariège, un biotope idéal entre plaine et montagne. Ils peuvent ainsi produire une large gamme de miels : miel de romarin, miel toutes fleurs de montagne, miel d'acacia, miel de forêt, miel de tournesol ou encore miel de lavande lorsqu'ils transhumant les ruches l'été en Drôme provençale.

« Je tiens à souligner que nous travaillons de concert et en bonne entente et bon dialogue avec les acteurs du monde agricole dont les agriculteurs qui ne sont pas tous de « grands tueurs d'abeilles ». Nous n'avons à ce sujet jamais subi de pertes anormales de nos colonies notamment lorsque nous travaillons en plaine sur des champs de tournesol » justifie Nathan Delomme dans un souci de préserver ce bon équilibre. Cette jeune entreprise ne manque pas de projets puisqu'elle compte aussi investir un nouveau terrain dans les mois à venir sur la commune de Pailhès près de Pamiers pour y faire construire un grand bâtiment et une maison individuelle attenante en bois.



Le Bio dans l'Assiette, la marque des productions de la Ferme de Montbruguet

Installée sur l'exploitation familiale de la Ferme de Montbruguet, Carine et Kevin Lopez Rabu sont en phase de reprise de l'activité créée à Mirepoix par les parents de la jeune fille il y a 30 ans.

Suite à une formation d'un an pour l'obtention du BPREA (Brevet Professionnel Responsable d'Exploitation Agricole), ils ont créé une marque : Le Bio dans l'Assiette spécifique à la vente en direct des produits de la ferme, mais aussi investi pour l'achat de matériels de transformation : moulin en granite, presse à huile, machine à pâtes... « Nous transformons tout sur place pour la vente directe ou en circuit court : des farines issues de nos céréales avec des variétés anciennes type petit et grand-épeautre, des légumineuses (pois chiches, pois carrés, lentilles vertes, gesses...), des oléagineux en huile (tournesol, colza, soja, cameline), des pâtes maison... » énumère Carine Lopez Rabu. « Nous faisons aussi de la viande avec un cheptel de vaches Limousine et Highland, et des agneaux, bien sûr en bio comme toute l'exploitation.

Depuis 2016, nous avons débuté un atelier avec des porcs noirs pour la charcuterie que nous transformons dans une CUMA » poursuit-elle. Avec « Le Bio dans l'Assiette », les projets ne manquent pas puisque le site internet va bientôt basculer en e-commerce pour toucher une clientèle nationale. Dans le même temps, les agriculteurs se penchent sur la création d'un nouveau bâtiment pour rassembler toutes les transformations de ses végétaux en un seul lieu et pourquoi pas développer les visites et l'accueil au public pour que les visiteurs apprécient leur travail.



Le Gaec de Birol s'est employé à transformer ses pratiques agricoles

Exploitation familiale appaméenne, le Gaec de Birol avait il y a encore quelques années le visage assez classique d'une exploitation qui faisait de la polyculture et de l'élevage laitier dédié à la production industrielle. Face au désir d'une plus grande autonomie, les cinq associés : les parents Claude et Thérèse Lavigne, les frères Thierry et Christian, et Cécile l'épouse de ce dernier ont démarré par proposer à leurs bovins une alimentation différente à base de plantes fourragères et céréales cultivées sur l'exploitation. « Ça nous a permis dans un premier temps de diminuer nos charges, de travailler plus en transparence et plus sainement. Cette initiative a été la base d'une transformation profonde de notre fonctionnement à partir de 2010 » analyse Christian Lavigne. Dès lors, l'exploitation a souhaité s'orienter vers la transformation sur place et la vente en lien direct avec le consommateur. Sous le nom « La Maison du Birol », on retrouve à ce jour une gamme de yaourts, beurres, crèmes fraîches et fromages blancs vendus notamment dans la boutique de l'exploitation et en circuit court. « Toutes nos pratiques ont alors évolué et notre agriculture se veut de conservation, avec des techniques simplifiées de travail du sol : le semis direct, qui à la différence du labour, respecte la vie du sol et permet d'utiliser moins d'énergies fossiles et moins de pesticides. On prend exemple sur le modèle de la forêt qui se régénère toute seule. Ainsi, on ne laboure plus nos champs, ne passe plus de herse, notre seul outil de travail est le semoir. On retrouve ainsi une logique, un travail qui a du sens et qui nous permet de reprendre goût à notre activité. Ça n'a plus rien à voir avec nos méthodes d'il y a 10 ans » poursuit-il.

