

Le Petit Bleu

Tél. 53.98.11.50 et 53.98.10.18

Inscrit à la Commission paritaire des papiers de presse sous le n° 64116

DE LOT-ET-GARONNE

VISITEZ NOTRE
**MAISON
TEMOIN**
Brieda
constructions
Parc du Mestrot - Route de Brax - LE PASSAGE D'AGEN
Ouverte le samedi de 14h à 19h et le dimanche de 14h à 19h.

JAN

Isère

La cabine du téléphérique se décroche .7 morts

(Page 4)

Affaires

Mitterrand et Rocard montent au créneau

(Page 4)

Loterie nationale

Un billet à 100 000 F



La tranche de Noël de la Loterie nationale

Municipales à Agen

Accord Chollet-Lacaze

(Page 7)

Bazens

Les lilliputiens du potager



Dînette à Bazens avec la production de Jean et Christine Bielle. Au menu, tout un choix de vrais légumes plus jolis, plus savoureux, plus petits les uns que les autres !

(Photo J.-M. MAZET)
(Page 12)

Jean et Christine Bielle

La culture du tout petit

Tomates-cerise, poivrons, courgettes, aubergines miniatures, choux-fleurs de poupée, un jeune couple d'agriculteurs de Bazens se lance dans la culture du tout petit... une initiative originale couronnée récemment d'un ruban vert !

Depuis quelques années, le Crédit agricole organise un concours doté de prix intéressants pour récompenser l'initiative la plus originale en matière d'agriculture.

Jean et Christine Bielle, agriculteurs à Bazens viennent de se voir décerner le second « ruban vert » au niveau du département.

Sixième génération d'une famille de produc-

teurs de raisin de table, Jean Bielle est agriculteur sur les coteaux de Bazens. Le raisin, il connaît. Sa culture, sa conversation n'ont plus de secret pour lui. Atavisme familial, longue pratique aussi. A 30 ans, il a déjà treize ans de carrière derrière lui. Ses six hectares de vigne l'occupent mais il avait tout de même un creux dans son activité. Creux qu'un jour, il décidera de combler.

C'est un « intermédiaire » de Fauchon, la grande maison parisienne de produits de luxe qui lui souffla comment utiliser ce temps mort : la culture de la tomate-cerise ! Petite bille ronde parfumée à souhait, elle commençait à jouer les vedettes sur les tables raffinées des grands restaurants.

Jean et Christine, son épouse (elle est complè-

tement impliquée dans l'exploitation agricole) se sont lancés dans cette nouvelle production qui ne se vend pas en vrac mais en barquettes de 250 grammes comme des fraises.

C'est là que tout a commencé. C'était, il y a presque trois ans. Découverte au SIFEL d'autres légumes miniatures et depuis l'aventure se poursuit. Aventure ? presque, tant obtenir des poivrons de cinq centimètres de long, des courgettes de même envergure, des aubergines ou des patissons qui tiennent dans le creux de la main d'un enfant relève pour l'instant du savoir faire, de l'expérimentation, de l'empirisme...

Jean et Christine Bielle ne sont d'ailleurs pas bavards, quand on leur demande comment ils font... Secret défense oblige ! En effet, s'il existe des grains pour les tomates-cerise, c'est en « travaillant » les plants obtenus à partir des graines de certaines variétés dites normales que, comme on le fait pour les bonsais on arrive à obtenir du petit...

« Il n'y a pas de notice d'emploi » déclare Jean Bielle, « quelques grands principes de départ, une plantation d'une densité plus importante que la normale, peu d'arrosage, du fumier » et... c'est tout ce que l'agriculteur acceptera de nous dévoiler.

A-t-il trouvé son compte dans cette production l'été dernier ? Il eut trente ares en pleine production. « Ce fut une surprise agréable ».

Cet hiver, il a continué la culture « serre » mais n'est pas totalement satisfait des résultats. « Le brouillard qui règne depuis Noël fait qu'à part les tomates-cerise, les autres légumes manquent de lumière.

Nous avons pu tout de même faire un marché de poupée : aubergines blanches et noires, courgettes, potiron, poivrons verts et jaunes mais seule la tomate est commercialisée (40 kg par semaine).

Le prix de la barquette de 250 grammes, de 15 F à 2 F. A 2 F, il ne les ramasse pas et à 15 F, cela n'a pas duré... « Juste quelques jours au moment des fêtes ». Actuellement, les débouchés sont essentiellement bordelais et parisiens mais ils ont des propositions hollandaises et allemandes. Alors, ils font des projets, augmenter la superficie des serres, jusqu'à 30 ares, si possible et développer la culture de plein champ cet été, en la diversifiant.

Ces mini-légumes complètement « craquants » sont un produit de luxe et sur les coteaux de Bazens, on espère bien qu'ils vont le rester...

D. L.

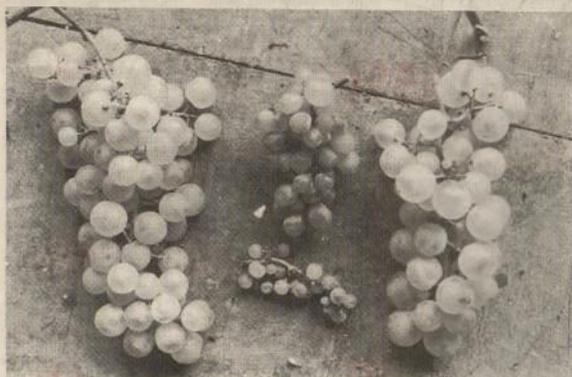


Cet été, Sophie Bielle présentait la « collection d'été ».

(Photos J.-M. MAZET)



Jean, Christine et leur dernière fille, dans le verger de tomates-cerise.



Essai de tout petit sur le raisin aussi...



Une grappe de tomates-cerise.

COMMUNIQUES

SOLEIL LEVANT

Le club Soleil levant rappelle à ses adhérents, amis et sympathisants qu'un jeu de société public se déroulera le dimanche 15 janvier, à 14 h 30, au siège du club, rue Epéron, Montanou.

Lots divers, on tirera deux bourriches. Venez nombreux, le meilleur accueil vous est réservé.

UNION DEPARTEMENTALE CAPEB

La journée technique organisée par la CAPEB qui se déroulera le samedi 21 janvier, aura pour thème « la plâtrerie » et non « la peinture » comme annoncé dans notre édition du 12 courant.

CIRCULATION

Du lundi 16 janvier au vendredi 10 février, le stationnement de tout véhicule sera neutralisé rue Viala, sur les emplacements délimités dans sa partie la plus large, pour permettre la réalisation de travaux de réfection de toiture et de ravalement de façade d'un immeuble sis au n° 4 de ladite rue.

ROIS DU JUDO

Madame, monsieur, le bureau du judo Al. Boé invite les judokas et leurs parents, à participer à tirer les rois le 17 janvier, à 19 h 30, à la salle de Canelles, après le premier cours de judo.

Retraités MGEN

Activités du club

Lundi 16 janvier : 14 heures, au club, atelier de reliure (mise en route, apprentissage).

Mardi 17 janvier : 13 h 30 à 18 heures, matinée d'animations, avec tennis de table, école de bridge, jeux de société, bibliothèque du club et goûter des Rois traditionnel.

Mercredi 18 janvier : démonstration culinaire à partir de 9 heures, au restaurant d'enfants de Boébourg, « Le couscous ».

Judi 19 janvier : tennis de table et bridge.

Vendredi 20 janvier : atelier des bouquets « ikabana », salle du club à partir de 9 heures, repas en commun possible ; sortie pédestre, départ Gravier à 14 heures, Layrac (7 km).

Dans votre prochain

Petit Bleu Dimanche
ALAIN GIRESSE
 L'après foot,
 c'est pas le pied

Un samedi à la campagne

Après-midi bio, samedi chez les Bielle à Bazens, pour ceux qui avaient répondu à l'invitation de la Chambre d'agriculture

FLORENCE MOREAU

Parler des garanties offertes au consommateur par la filière agriculture biologique. Rassurer les agriculteurs en reconversion. Questionner un agriculteur bio sur le quotidien de son travail. Répondant à une campagne nationale d'information sur l'agriculture biologique, la Chambre d'agriculture a choisi samedi d'illustrer une semaine dédiée au bio par une visite concrète sur le terrain. Rendez-vous était donc donné à Bazens, sur la propriété de Christine et Jean-René Bielle. « Nous voulions réunir le maximum de gens intéressés par l'agriculture biologique », explique Sylvie Rabot, chargée de la sensibilisation au biologique auprès de la chambre d'agriculture.

Rapide tour de table, ou plutôt de sièges, placés en cercle dans l'herbe verdoyante et balayés par les chauds rayons du soleil. Il y a là des agriculteurs en reconversion, à la fois enthousiastes et inquiets, avides de réponses aux mille et une questions qu'ils se posent sur le pas qu'ils viennent de franchir. Un contrôleur, qui œuvre pour un organisme de contrôle, Agrocert, basé à Marmande, qui rappelle la loi et les critères de certification. Une représentante d'UFC-Que choisir ?, membre du comité de vigilance contre les organismes génétiquement modifiés, dubitative, antilangue de bois et attentive à la qualité



Jean-René Bielle (à droite) a fait visiter son exploitation à tous les participants concernés par l'agriculture biologique (Photo Christian Schiro)

des produits tout autant que de l'environnement. La chambre d'agriculture avec son président Régis Bessonnet, accompagnateur de tout projet en agriculture. Une représentante d'un organisme qui rassemble les pro-

ducteurs bio du département. Enfin, les propriétaires des lieux qui racontent, visite de la propriété à l'appui, leur expérience de l'agriculture biologique, entamée en 1985.

« Actuellement cela représente

Le bio en chiffres

Dans le département, 207 exploitations font de l'agriculture bio ou sont en reconversion (la récolte est considérée comme bio au bout de la troisième année après le début de conversion). 4 280 ha sont conduits en agriculture biologique (dont 25 % en reconversion). Trente transformateurs sont de plus installés en Lot-et-Garonne, qui collectent localement les produits biologiques, tandis que deux marchés biologiques

(Agen et Villeneuve) permettent de commercialiser par la vente directe. Les principales productions végétales biologiques concernent les grandes cultures (47 %), les fourrages (28 %), les fruits (6 %), les légumes (6 %) et la vigne (1 %). Des productions animales biologiques existent également dans le département qui compte ainsi par exemple 40 élevages en volaille et lapin, douze en bovins à viande, sept en bovins à lait...

85 hectares, de pêches, pommes, cerises, prunes, brugnons, vignes, soja, blé, tournesol, semences, lentilles, pois, orge, maïs, carottes, épinards et radis. « Vous ne devez pas vous ennuyer tous les jours », commente en souriant un des agriculteurs en reconversion.

CAHIER DES CHARGES

La journée est aussi l'occasion de rappeler que d'un point de vue réglementaire, l'agriculture biologique « est une agriculture n'utilisant pas de produits chimiques de synthèse », explique Olivier, contrôleur chez Agrocert. La fertilité des sols est donc assurée par la culture de légumineuses et d'engrais verts, l'incorporation dans le sol de matière organique compostée ou non, des apports d'engrais organiques ou minéraux autorisés par le cahier des charges et des rotations variées. La lutte contre les parasites est quant à elle engagée avec des choix d'espèces et de variétés appropriées, des rotations longues, des techniques de désherbage mécanique, thermique ou manuelle, l'utilisation d'auxiliaire, l'utilisation de produits autorisés par le cahier des charges. « Le cahier des charges est très strict », sourit Sylvie Rabot. « Son respect impose et engage des coûts importants. Le but de cette journée était aussi de montrer que si les produits biologiques coûtent plus cher, c'est que leur qualité a un prix qui n'est pas fantaisiste. »

PAYSANS : Quel avenir ?

Le bio : un moyen de mise en valeur du territoire...

Et l'agriculture Bio ?

Les agriculteurs bio commencent à s'organiser, en particulier dans le sud-ouest. A Bazens, dans le Lot-et-Garonne, Jean-René Bielle a fait ce choix.

Agriculteur de père en fils, Jean-René Bielle n'avait jamais entendu parler d'agriculture biologique lorsqu'en 1979 il reprit l'exploitation familiale. Sept générations de sa famille avaient cultivé ces mêmes terres dans la commune de Bazens du Lot-et-Garonne, et en s'appêtant à faire de même il ne se posait guère de questions sur les pratiques agricoles quelque peu insolites d'une poignée de nouveaux venus dans la région. A cette époque-là, un agriculteur comme lui prenait fait et cause pour les pratiques agricoles modernes nécessitant le libre usage d'engrais et pesticides chimiques, et n'y voyait pas lieu de se poser des questions.

Ayant été gravement empoisonné par les produits toxiques qu'il était contraint d'utiliser, Jean-René Bielle se retrouva seul à faire face à ce malheur, événement qui marqua le début de sa réflexion sur le système dans lequel il travaillait et vivait. Le hasard lui fit alors découvrir celui des nouveaux venus écologistes installés près de chez lui, qui non seulement pratiquaient une agriculture différente, mais avaient en outre jeté les bases d'un réseau de coopératives permettant de commercialiser leur production. Le fait qu'ils exigeaient un certificat de contrôle de qualité biologique à tout agriculteur et producteur désirant écouler sa production par ce biais lui ouvrit les yeux sur un autre mode de culture et de travail.

Une Coopérative Agricole Biologique

Les années ont passé, et de nos jours Jean-René Bielle est devenu une figure de proue de l'agriculture biologique, cultivant la vigne, des céréales, des arbres fruitiers et des légumes sur ses 70 hectares de terre

selon les préceptes de sa discipline. Plus de la moitié des agriculteurs de la commune de Bazens sont devenus des adeptes, et leurs terres constituent un terrain de quelques 700 hectares contigus cultivés de

façon biologique. Ils vendent leur production par l'intermédiaire de la Coopérative Agricole Biologique Sud-Ouest (CABSO) qui commercialise leurs produits dans les magasins Biocoop, ainsi que d'autres débouchés en France et à l'étranger qui se sont créés au fil du temps. La plupart des emplois de la commune se trouvent dans le même secteur agricole biologique.

Certains producteurs biologiques dans d'autres parties du sud-ouest de la France font aujourd'hui cause commune avec ceux de la ville de Bazens et se sont réunis dans une organisation unique en France, l'Organisation des Producteurs du sud-ouest (SOB) dont le siège se trouve dans les bureaux de la Maison de l'Agriculture à Agen ; elle compte 50 membres dans la région d'Aquitaine, et 17 dans celle de Midi-Pyrénées. Leur nombre leur confère un poids économique certain, et leur donne la possibilité de négocier de bonnes conditions financières pour des investissements tels que des installations de serres.



Christine et Jean-René Bielle
(photo NDV)

Le bio : une profession hautement technique

Etant donné la méconnaissance du grand public concernant l'agriculture biologique (pour ne rien dire de la condescendance, voire l'opposition hostile manifestées par certains syndicats agricoles et leurs lobbies de semenciers), un observateur neutre serait tenté de relever quelques paradoxes. En premier lieu, Jean-René Bielle ne manque pas

(PUBLICITE)

BAZENS. La famille Breille a opté pour l'agriculture biologique et plus particulièrement la viticulture bio

On veille au grain

Ce sont les grandes manoeuvres à Tricaut, la propriété de la famille Bielle. Dans les rangs, les ouvriers s'affairent, aidés dans leur tâche par une vendangeuse de taille : plusieurs mètres de long, quelques tonnes... Avec ses grands bras mécaniques, elle rassemble les cageots chargés de grappes et les transporte sur des palettes.

Cette machine à vendanger est un prototype expérimental conçu sur mesure par le propriétaire des lieux. À améliorer, certes. Mais qui se révèle une aide précieuse quand la météo est favorable : à elle seule, elle abat le travail de huit personnes et permet au vendangeur de travailler sans lever de poids, sans se baisser. Cette semaine, la demoiselle est de sortie tous les jours, car le temps sec le permet.

Trésors des Coteaux, la ferme familiale, produit des fruits, des légumes, mais surtout du raisin de table, avec 50 000 pieds de vigne répartis sur divers cépages... Un savoir qui se transmet de père en fils depuis des générations, mais qui a su évoluer : depuis 20 ans, Jean-René et Christine Bielle sont passés de l'agriculture conventionnelle à l'agriculture biologique.

Changer les habitudes. C'est à la suite d'une intoxication par un insecticide, dont Jean-René est victime, qu'ils décident de changer leurs habitudes, et d'utiliser des produits moins nocifs pour la santé, plus respec-



Aide précieuse. Cette machine à vendanger est un prototype expérimental qui a été conçu sur mesure par Jean-René Bielle.

PHOTO CHRISTINE ANTHEAUME

tueux de la nature. En même temps, ils observent autour d'eux un intérêt croissant pour le bio. Des structures se montent dans les environs, des agriculteurs s'installent, une usine de conserves bio s'est implantée et a besoin de produits.

Comment satisfaire la demande ? La réponse semble évi-

dente. Onze longues années seront nécessaires à Christine et Jean-René pour convertir la totalité de leur exploitation en bio. Ils ne le regrettent pas. « En agriculture biologique, on travaille avec des techniques moins agressives. Le travail du sol se fait uniquement par chausage et déchaussage des pieds. On composte, on sulfate, avec des pro-

duits autorisés par le cahier des charges bio. Pour lutter contre les insectes, on a recours au piégeage par les diffuseurs ou les luminaires. Et puis, il faut faire appel à son sens de l'observation. »

Filet Paligrêto. Pour se prémunir de la grêle, Jean-René Bielle a même conçu une installation

de filets dont il a déposé le brevet : le filet Paligrêto. Ce système est également utile pour palisser la vigne, maintenir les bois, la végétation, le positionnement de la grappe.

Onze années seront nécessaires à Christine et Jean-René pour convertir leur exploitation en bio

La récolte sera répartie entre la plateforme Biocoop, Sud-Ouest Bio, les expéditions sur Paris, ou la vente à la maison, à des revendeurs de détail. Le surplus partira à l'export. Le deuxième choix sera converti en jus de raisin.

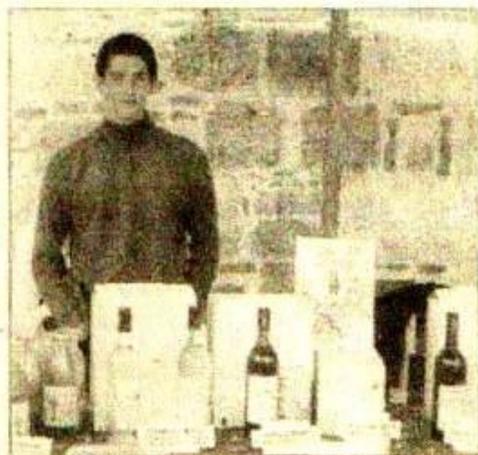
Autre débouché, plus inattendu : les cures de raisin. Un véritable engouement pour cette pratique vient aujourd'hui compléter la clientèle. Les groupes de curistes, depuis une dizaine d'années, cherchent des fournisseurs de raisin de table biologique pour leurs membres. « On n'a jamais été autant sollicité pour notre produit », se réjouit Christine.

Cette vendange, c'est une récompense pour l'entreprise Trésors des Coteaux, qui vient couronner huit mois d'efforts, de sueur, d'angoisses.

Christine Antheaume

Du cep à la bouteille

La foire-exposition est l'occasion pour les promeneurs de découvrir des productions du terroir, comme ces bouteilles de produits bio, vins sous trois déclinaisons (blanc, rouge, rosé) et jus de raisin, qui s'alignaient dimanche sur le stand de



Samuel Bielle propose les produits de son exploitation.

PHOTO CHRISTINE ANTHEAUME

Trésors des coteaux. Trésors des coteaux, c'est une histoire de famille et de passion, celle de la famille Bielle, qui s'est reconvertie au bio il y a vingt-trois ans. Jean-René, Christine et Samuel cultivent des fruits (pêches, nectarines, poires), des légumes et des céréales, mais le produit-phare, c'est sans conteste le raisin de table, avec divers cépages, dont des variétés apyrènes (sans pépins).

De ferme en ferme

Samedi et dimanche, ils accueilleront le public dans leur propriété à l'occasion des journées De ferme en ferme. Les visiteurs pourront se faire expliquer le travail quotidien et les méthodes spécifiques à l'agriculture biologique, le raisin sous toutes ses coutures, de la taille de la vigne à la fabrication du vin et du jus.

Ils seront également présents à la foire bio de Bazens, qui, cette année, se déroulera le 26 juin.

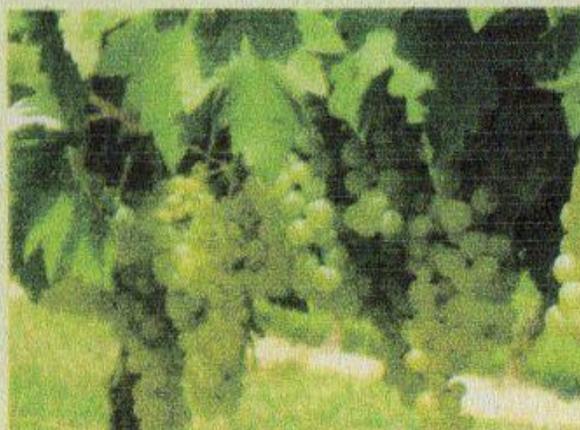
PRÉPARER SON CORPS POUR L'HIVER

Les bienfaits d'une cure de raisin

INSOMNIE, FATIGUE, NERVOSITÉ, SURPOIDS ou constipation : nombreux sont les maux sur lesquels la cure de raisin agit. Elle revitalise et régénère l'organisme. Et ce d'autant plus qu'elle dure une à trois semaines. Christine et Jean-René Bielle, producteurs de raisin biologique dans le Lot-et-Garonne, témoignent : « Chaque année, à partir de mi-septembre, nous entamons notre cure par deux jours de repas légers, puis uniquement du raisin biologique bien mûr de diverses variétés. » Il faut manger à sa faim et n'avaler qu'une partie des peaux et pépins. « J'ai toujours des maux de tête et des douleurs le deuxième jour, mais elles disparaissent le lendemain, raconte Jean-René. Comme la cure tombe pendant les vendanges, en période de stress et d'effort physique, je la limite à une semaine. Pourtant, je me sens vraiment bien. » Il est important de commencer la cure dès mi-septembre pour que l'organisme ne lutte pas trop contre le froid et de reprendre une alimentation normale très progressivement.

M.-L. MELLIAND

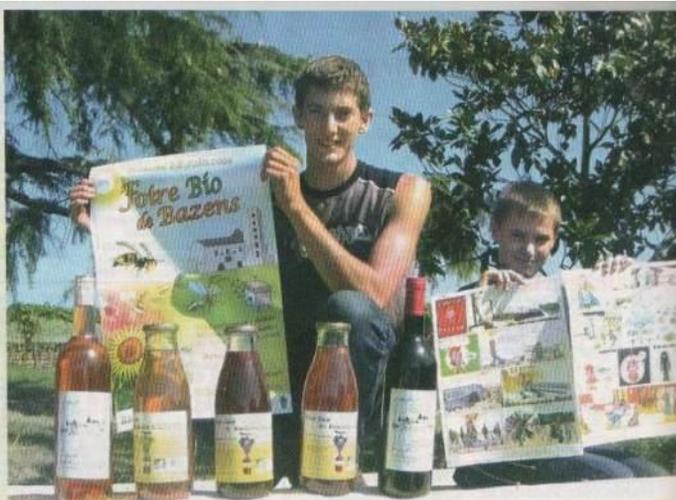
Pour plus d'informations : « Petit guide de la cure de raisin », Editions Terre vivante (7 euros)



LE Mag'

VIVRE au quotidien

■ Malgré les horaires de sa ferme bio, Samuel Bielle, 22 ans, **GRAPHISTE AUTODIDACTE**, se consacre à la bande dessinée, à la caricature et à l'illustration.



Pas un jour sans dessiner!

Avant même de savoir écrire, Samuel Bielle décalquait déjà ses bandes dessinées d'*Astérix* et apprenait, seul, les bases du trait et du dessin. Aujourd'hui, à 22 ans, ce futur associé de l'EARL familiale Trésors des coteaux, à Bazens (Lot-et-Garonne), n'a pas perdu goût pour sa passion, bien au contraire. «Malgré les lourds horaires sur notre exploitation en conduite biologique

(76 hectares dont 14 en vigne de table et 10 en fruitiers), je dessine tous les soirs, et parfois bien après minuit!» confie Samuel.

SA BD DANS LES LYCÉES AGRICOLES

Loin d'avoir été encouragé par son professeur d'arts plastiques durant ses années de collège, il a pourtant présenté une bande dessinée au concours du célèbre festival de la BD d'Angoulême alors qu'il était en troisième. Et il a gagné le premier prix de la région Aquitaine avec ses deux planches qui ne manquaient pas d'humour, sur un thème agricole, bien sûr! Puis, en terminale, lorsqu'un concours sur la question de l'alcool chez les jeunes est organisé, il présente naturellement une bande dessinée. C'est l'occasion de se lancer dans la caricature, en s'exerçant sur ses camarades de classe, et sa BD sera retenue pour être affichée dans toutes les infirmeries des lycées agricoles.

Petit à petit, la passion de Samuel s'est étendue: «Je pratique aussi la retouche d'images et le montage vidéo. J'ai réalisé un diaporama humoristique avec des photos de proches et je réalise actuellement un film d'animation de 45 minutes.» Malheureusement, les travaux de l'exploitation lui laissent peu de temps pour terminer son grand projet: une bande dessinée de 64 pages autour de Spiderman, entamée depuis quatre ans.

Mais c'est avec les étiquettes qu'il a dessinées pour les différents jus de raisins et vins de l'exploitation que Samuel a enfin pu allier sa passion avec son travail.

BOUTEILLES ILLUSTRÉES

En effet, depuis 2000, l'EARL presse ses propres jus de raisins biologiques: «Initialement, les étiquettes étaient très basiques et peu attrayantes, sans illustrations», explique Samuel. Mais, à 18 ans, il prend les choses en main et dessine de nouvelles étiquettes, originales et humoristiques, qui permettent aux bouteilles de se démarquer dans les magasins du réseau Biocoop.

«Progressivement, j'ai fait mes preuves et acquis une petite expérience, raconte-t-il, et on m'a enfin confié en 2008 la réalisation de l'affiche de la foire bio de Bazens, qui était sous-traitée auparavant.» Une satisfaction personnelle renforcée par le succès de son stand de caricatures sur cette même foire...

Cette reconnaissance locale se confirme, avec une demande croissante de voisins ou d'amis pour des illustrations (mariages, naissances...) ou des caricatures. Il a de nombreux projets en tête, comme la maîtrise de logiciels pour faire des étiquettes encore plus professionnelles... Samuel n'est pas prêt d'abandonner crayons et souris!

MARIE-LAËTITIA MELLIAND

Contact : Samuel Bielle au 05 53 87 23 67 ou sur le site www.tresorsdescoteaux.fr

Réaliser ses étiquettes



doit être plus grand que la taille réelle de l'étiquette (2 mm en plus sur les bords) car à l'impression les feuilles sont recoupées. Laissez 2 mm de marge minimum entre le texte et les bords de l'étiquette pour la lisibilité.

INFORMATIQUE

● **Tout agriculteur qui pratique la vente directe** peut réaliser lui-même ses étiquettes. Pour les rendre attractives, veillez à personnaliser, mais sans trop surcharger. Dessinez sur une feuille au crayon, puis repassez au feutre noir fin et scannez. Avec un logiciel de type Photoshop, ajoutez les couleurs, le texte et faites la mise en page. Le dessin proposé

AVANT DE SE LANCER

● **Il est impératif de contacter l'imprimeur** pour connaître le format informatique du fichier (JPEG ou GIF), sa taille (en pixels et en Mo) et sa résolution (ex.: 300 dpi en mode CMJN). Il vous faudra sans doute insister car ils sont souvent réticents à travailler avec des graphistes amateurs.

Bazens, le bio village

HISTOIRE

Le mouvement débute dans les années 1930 à Montpezat, avec la première ferme biodynamique de France

MICHEL LAFFARGUE
m.laffargue@sudouest.fr

Dans les années 1950, l'automne venu, une soixantaine de personnes s'affairaient à la gare de Port-Sainte-Marie pour charger, chaque soir, un train de sept wagons de dix tonnes de raisin de table. Aujourd'hui, c'est de l'une des quatre plates-formes Biocoop implantées en France que partent les productions légumières et fruitières des cultivateurs de cette partie du département qui ont choisi de pratiquer une agriculture biologique.

Cette agriculture s'inscrit dans le conventionnel et le bio puise ses racines à l'histoire humaine de ce territoire s'étendant plus particulièrement sur les communes de Montpezat-d'Agenais, Bazens, le Port et la vallée de la Masse.

Des sans-tracteur

Tout débute dans les années 1930, avec l'installation à Montpezat d'un couple Suisse qui fonde la première ferme bio dynamique de France. Dans les années 1960, des gens venus d'Afrique du Nord, de Paris, de Belgique, de Hollande... exerçant des professions aussi diverses que dessinateur industriel, ingénieur mécanicien ou enseignant, choisissent un retour à la terre pour vivre autrement.

Une terre qu'ils décident de travailler en agriculture biologique, en une contrée où s'implante, à Montpezat, une communauté de l'Arche, mouvement non violent créé par Lanza del Vasto, adepte de Gandhi. Ce mouvement, qui s'oppose à l'extension du camp militaire du Larzac, influence le mouvement alternatif.

C'est dans ce contexte général, sous le regard parfois suspicieux des « vrais » agriculteurs, que ces nouveaux venus, dont certains travaillent sans tracteur et qui construisent des drôles de maisons, dites autonomes, en faisant appel à des énergies renou-



En 1986, Jean-René et Christine Bielle ont saisi une opportunité économique. Aujourd'hui, ils sont totalement convaincus du bien-fondé de l'agriculture biologique.

« Des nouveaux venus montrent la voie du bio aux locaux qui vont en reconnaître le bien-fondé »

velables, s'attellent à la tâche. Ils fondent des structures comme le premier Groupement d'agriculteurs bio du Sud-Ouest (Gapso). D'origine belge, Marcel Verbruggen, qui fait partie des fondateurs, crée également à Bazens une usine de transformation de produits bio, devenue Bioviver, qui appartient aujourd'hui au groupe rochelais Léa Nature.

À la pointe de l'innovation

Créateur de la société Lima, qui proposait des produits bio, devenue Danival, sur la commune de Réaup-Lisse dans le Néracais, le Belge Pierre Gevaert, pionnier du bio, qui a aussi créé un éco-hameau sur son domaine de Bazens, le cède à des nouveaux arrivants qui proposent des

solutions alternatives à l'agriculture conventionnelle.

Des agriculteurs autochtones de toujours constatent que leurs voisins, à la pointe de l'innovation, avec par exemple la création de la première serre du département, parviennent à commercialiser leurs produits. Parfois contre l'avis de leurs parents, ils décident pour des raisons économiques de se lancer à leur tour dans l'agriculture biologique, à l'exemple de Christine et Jean-René Bielle, ce dernier convaincu par le passage des camions qui se rendent à l'usine Verbruggen.

Installés en agriculture conventionnelle en 1979, ils se sont convertis en bio progressivement à partir de 1986. Ce qui était hier une démarche d'opportunité est aujourd'hui une philosophie. D'autres ont suivi leur exemple et livrent leurs productions à une coopérative qu'ils ont fondée en 1989, en remplacement du Gapso. Dans les communes voisines se créent les structures Semences

paysannes, pour les céréales, et Bio Germe, pour les semences légumières et fruitières, proposant une alternative aux graines OGM des multinationales.

50 % de surfaces bio

À ce jour, plus de 50 % de la surface agricole utile est exploitée en agriculture biologique sur Bazens, qui possède le label territoire bio engagé, accordé à leur demande aux communes qui travaillent au moins 6 % de leur surface en bio. Ce pourcentage passera à 850 % l'an prochain. Port-Sainte-Marie l'a demandé au contraire de Montpezat, qui le mérite amplement. 65 communes de la Nouvelle-Aquitaine dont Grateloup, Saint-Sylvestre, Trentels et Pujols ont ce label, qui a été créé par l'interprofession, qui l'attribue aussi aux collectivités et établissements proposant plus de 20 % de produits bio dans leurs structures de restauration.

Ingénieurs, comme le sont beaucoup d'agriculteurs, Jean-René Bielle

LA FOIRE DIMANCHE

La XIX^e Foire bio de Bazens aura lieu dimanche, de 9 heures à 19 heures. Producteurs et artisans, viticulteurs et associations animeront cette journée, qui donnera lieu à des démonstrations et à des jeux tout public (forgeron, tisserand, dressure de chiens de troupeaux...). Restauration sur place.

a conçu et fait breveter un système de palissage - Palligrille - de vignes produisant du raisin de table bio. Il protège la vigne des oiseaux et du gros gibier, et un système de mailles tissées retient le cuivre pour lutter contre la maladie. Il ne s'agit plus du chasselas qui remplissait les wagons de la SNCF, mais d'un raisin blanc musqué sans pépins, qu'il cultive sur les hauteurs de Bazens, où il produit aussi de la pêche, du brignone et de la prune de table : reine-claude et mirabelle.

PALISSAGE

🗨️ f 🐦 🌐 | 🖨️ IMPRIMER

Les filets Paligrêle se développent

Publié le 07/10/2016 - 13:52 • par Viti Veille

Développé en raisin de table depuis les années 1990, date de la **dépose du brevet** (entre 700 et 800 ha équipés en raisin de table), les **filets Paligrêle tentent de conquérir la viticulture**, comme présenté lors du Tech&Bio viticulture à Libourne. « En raisin de table, tout le monde est protégé. En viticulture, nous observons une demande croissante. **Notre filet couvre pour l'instant plus de cent hectares de vignes**, surtout dans les zones à problèmes, notamment en Bourgogne, Alsace et Suisse », explique **Jean-René Bielle**, viticulteur du Lot-et-Garonne, concepteur du système Paligrêle.

Premier intérêt des filets Paligrêle : **lutter contre la casse au printemps** (surtout en variétés sensibles), mais aussi contre la **grêle** et les **dégâts des oiseaux en vendanges tardives**. Ce filet de palissage est positionné de chaque côté du rang, sur une hauteur de 1 m, et remplace les fils releveurs. Constitué de polyéthylène rugueux, le filet coupe les vrilles qui s'y accrochent. « Avec Paligrêle, vous avez zéro heure de palissage. La pose se fait une seule fois en hiver, à raison de 30 à 60 h/ha selon la densité, avec trois personnes. Il faut ensuite réaliser le relevage, qui correspond à un tiers de temps de relevage de fils. Après floraison, des écarteurs permettent d'écarter le filet et laisse de la place pour que la grappe grossisse. Après les vendanges, ils sont ensuite enroulés les six mois de l'année ce qui limite leur vieillissement. »

Il faut compter **12 000 euros de filets/crochets par hectare pour des vignes plantées à 1,5 m**. Les filets ont une **durée de vie garantie de 10 ans**, mais le fabricant explique que les premiers ont déjà 26 ans et certains sont encore en bon état. Récemment, **des améliorations ont été apportées au niveau des systèmes d'attaches**, pour plus de facilité à la mise en place et au retrait. La distribution est uniquement faite par le constructeur (tel : 06 27 08 83 01 ; mail : paligrêle@orange.fr).



Des améliorations sur Paligrêle ont été apportées au système d'attache, pour faciliter la mise en place et le retrait.

viticulture palissage vigne palissage paligrêle grêle vigne casse vigna oiseaux vigna filets de

BAZENS

Une foire sur le bio et la transition énergétique

Chaque année, la foire bio se développe, avec des exposants nombreux, présentant de nouvelles techniques. Les producteurs locaux de ce territoire bio engagé ont présenté fruits, légumes, pain. Christine Bielle, Marielle Breuil et toute l'équipe d'animation du village se sont mobilisées pour cette réussite.

Voir de nouvelles initiatives

Les visiteurs ont pu découvrir, parmi les 60 exposants, toutes les nouveautés dans ce secteur créatif avec, les artisans du bois, l'écologie, le chauffage, les producteurs et les dégustations. La superbe jument Kerler, puis des ânes, ont démontré la qualité du travail de la terre effectué avec la traction animale, avec des matériels adaptés pour la « vignotte » (travail de la vigne et du maraîchage).

Des évolutions de chiens autour d'un troupeau de moutons, une démonstration de tonte de moutons, des promenades en calèche ont occupé parents et enfants.

Des thèmes actuels ont été abordés lors des conférences : les idées reçues autour de la nature, sur la transition avec les nouvelles prati-



Marion Etchard et sa jument de trait breton ont représenté la transition énergétique. PHOTO G. R.

ques du jardinage (particulier et communal) avec Stéphane Chateau et Alain Barbiero, la découverte des serpents de Lot-et-Garonne, la permaculture et ses trois principes que sont le soin de la terre, le soin des hommes, le partage équitable des ressources.

Dans les salles du château, Virginie De Marchi, ancienne bazen-

quaise, installée à Agen a présenté le travail réalisé par ses élèves. Trois artistes ont partagé ces lieux, un sculpteur sur pierre, un artiste peintre, un photographe.

L'ensemble de ces œuvres exposées a donné une base de réflexion sur l'art et la possibilité donnée à chacun de pouvoir créer.

Gérard Ramaioli

rencontre

Samuel Bielle : paysan dessinateur

Le destin est parfois aussi fin qu'une feuille de papier. Samuel Bielle, côté recto, est le fils de Jean-René et Christine Bielle, agriculteurs exploitant la ferme familiale, « Les Trésors des co-teaux », à Bazens.

Côté verso, Samuel dessine depuis son plus jeune âge. Passionné de bande dessinée, franco-belge et comics, c'est en autodidacte qu'il a appris à affiner son trait au fil des ans. Alors qu'il est en seconde, Jean-René emmène son fils au festival d'Angoulême pour prendre des contacts et dessiner les contours d'une future carrière dans le neuvième art. « Alors qu'on était dans les allées du Salon, j'ai dit à mon père que je voulais devenir agriculteur, comme lui. Je ne voulais pas partir à Paris, je préférerais rester vivre en Lot-et-Garonne. » C'est d'abord à Nérac, au lycée Armand-Fallières, qu'il obtiendra son bac STAE (sciences et techniques de l'agronomie et de l'environnement), avant d'obtenir un BTS Acse (analyse et comptabilité d'un système d'exploitation) à Oeyreluy dans les Landes.

De retour à Bazens dans la ferme familiale en 2006, il est salarié



Samuel dans le chai familial à Tricaud, Bazens.

de l'exploitation jusqu'en 2010 où il devient associé de l'entreprise familiale avec son père. Son statut et les responsabilités changent. Le jeune homme avoue que ce n'était pas simple au début. « Les Trésors des co-teaux » commercialisent des pêches, nectarines, prunes et raisin de table ainsi qu'un fameux

jus de raisin, des kiwis et des céréales. Le tout en agriculture biologique, évidemment.

La première réalisation de Samuel a été de rénover le chai familial et de lancer la vente de vin rosé, rouge et blanc. Une activité qu'il souhaite faire perdurer.

Parallèlement, Samuel n'a pas

lâché la mine de son crayon qu'il continue de manier dans un bureau dédié. Il exerce son talent pour les affiches d'événements locaux (foire bio de Bazens, Garonna show etc.).

Père depuis quelques mois d'un petit garçon, c'est à présent une tout autre aventure qu'il lui appartient de dessiner.

AS - 190 IQ