



territoire

votre **bulletin communautaire**



STOP AUX ERREURS DE TRI

Attention, les erreurs de tri empêchent un meilleur recyclage.

Un doute sur le tri ? Rendez-vous sur
consignesdetri.fr



100 % DES PAPIERS ET EMBALLAGES VONT DANS LE BAC JAUNE.

EN VRAC, VIDÉS, NON IMBRIQUÉS

Tous les papiers et cartons

JOURNAUX, PUBLICITÉS, MAGAZINES, LIVRES, CATALOGUES, CAHIERS, ENVELOPPES, SACS...

Tous les emballages en plastique

FLACONS, BIDONS, BOUTEILLES, TUBES

POTS, BOÎTES, BARQUETTES, SACS ET FILMS PLASTIQUES

Tous les emballages en carton

BRIQUES, CARTONNETTES, BOÎTES...

Tous les emballages en métal

BOUCHONS, CAPSULES, COUVERCLES, BLISTERS MÉDICAMENTS...

BOÎTES, CONSERVES, AÉROSOLS, CANETTES, TUBES...

AVANT-PROPOS



Laurent Dumas,
Président de la communauté de communes,
Maire de Saint-Maigner.

La parution de ce bulletin clôture une année chargée mais productive pour la communauté de communes. Vous y découvrirez les faits marquants des derniers mois ainsi qu'un dossier spécial centré sur l'agriculture.

Parmi les chantiers importants de ce second semestre, il me semble nécessaire d'aborder le sujet de la communication, souvent parent pauvre des budgets des collectivités. Modernisation de la signalétique des bâtiments, nouveau site internet, application citoyenne, communication dans la presse et développement de notre présence sur les réseaux : nous avons multiplié les canaux et les supports de communication dans un seul objectif, vous informer sur les services publics mis à votre disposition par la communauté de communes.

Parmi ces services, un dossier important de 2024 sera sans conteste la mobilité. Prenant de l'avance, nous avons d'ores et déjà reçu un nouveau véhicule pour le dispositif Covoit'Santé 63, permettant à nos bénévoles d'économiser sur leurs frais de déplacement. Un second véhicule, électrique cette fois, viendra renforcer et décarbonner notre politique d'auto-partage. Enfin, nos agents réfléchissent en ce moment même au déploiement d'une solution de covoiturage qui permettra à terme de faciliter les déplacements de tous les habitants.

Nous pensons cependant qu'un magazine communautaire n'a pas pour seule vocation de présenter l'activité de la collectivité. Nous sommes fier de notre territoire, de son identité, et nous souhaitons donc mettre en valeur, quand l'actualité le permet, des acteurs essentiels à sa vitalité. Ce numéro sera ainsi réservé en grande partie à nos agriculteurs.

En constante évolution, le métier d'agriculteur est également trop souvent décrié dans les médias. Agriculture biologique ou conventionnelle, labelisée ou hors sol, chaque exploitation répond à un besoin, chaque culture a une nécessité. Nous n'avons donc pas voulu mettre en avant un seul type d'agriculture, mais toutes les agricultures qui façonnent nos paysages. A travers des cartes, des chiffres, des portraits et des reportages, nous vous présentons en une quinzaine de pages le poids de ces femmes et de ces hommes dans la structure sociale de nos communes. Tourisme, environnement, économie ou alimentation, il ne fait aucune doute que l'agriculture est un véritable pilier de notre territoire.

Enfin, je profite de ces lignes pour vous souhaiter mes meilleurs vœux pour l'année à venir. Qu'elle vous apporte bonheur et réussite.

Bonne lecture.

Vos 8 vice-présidents



Karine Bournat-Gonzalez

Finances - Communication
Ressources Humaines



Christophe Sarre

Habitat - Accueil des
nouvelles populations



Bernard Favier

Insertion - Action sociale
Enfance-Jeunesse



Anthony Palermo

Economie - Numérique
Transition écologique



Sylvain Durin

Culture - Tourisme
Médiathèque- Sécurité



Jacqueline Duboiset

Santé - Mobilité
Maison France Services



Jacques Thomas

Bâtiments et infrastructures
Patrimoine - Travaux



Sabine Michel

Environnement - Agriculture
GEMAPI

L'ACTU EN IMAGES



Inauguration du siège intercommunal
Après les travaux principaux en 2021, les finitions en 2022 et la pose de la signalétique au printemps 2023, le siège intercommunal a finalement été inauguré le **30 juin 2023**.

Réunion de mi-mandat
Les élus du territoire se sont réunis le 21 juillet pour faire le **bilan des actions** menées à bien par la communauté de communes durant les trois premières années du mandat.



La Halle prend des couleurs
Le **dossier signalétique** s'est poursuivi durant le second semestre 2023. Les Zones d'Activités, la Maison de l'Entrepreneur et la Lanterne ont notamment reçu une attention particulière. La Halle de Saint-Gervais, elle, s'est refait une beauté juste avant le concours charolais.

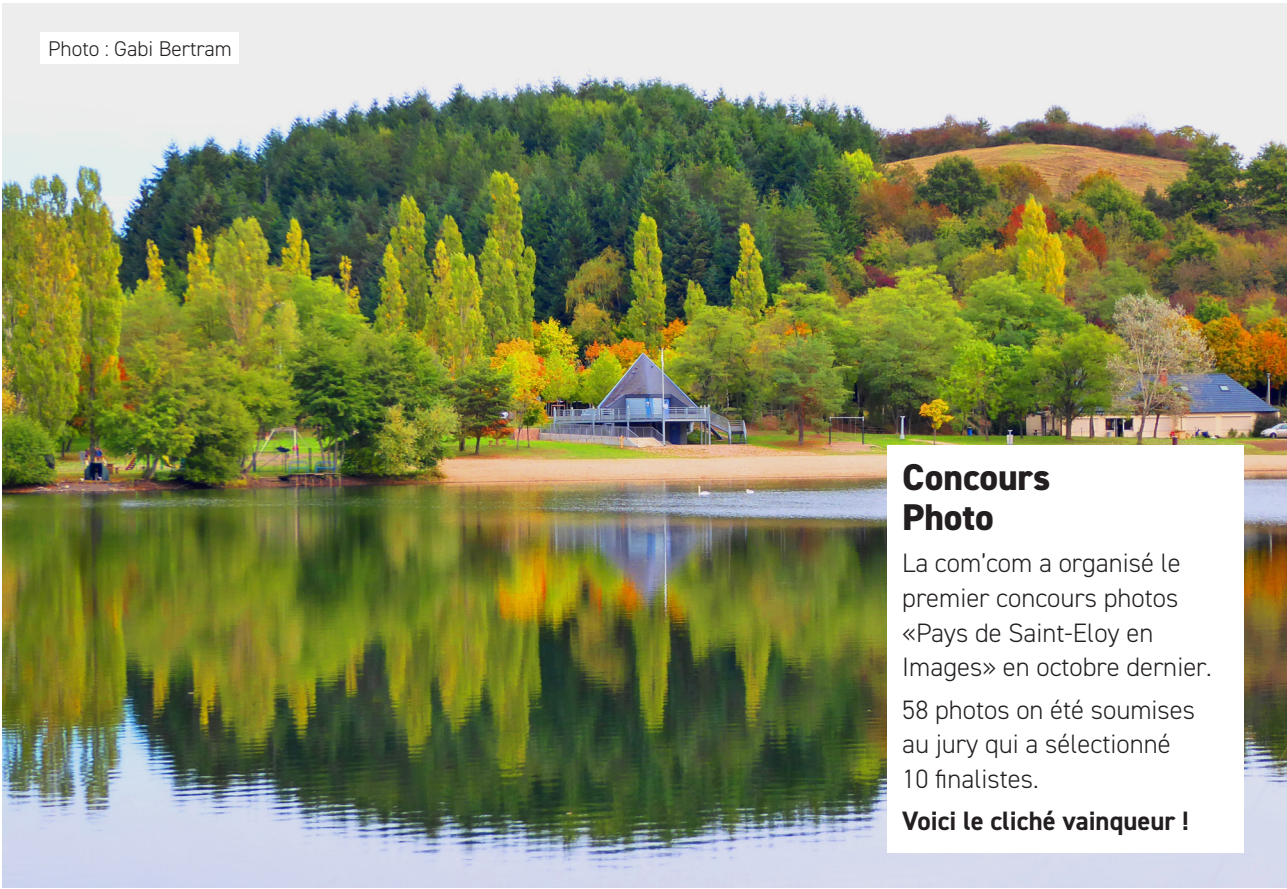


Numérique Ethique Tour
Le village numérique itinérant de la MAIF s'est arrêté à Saint-Eloy du 20 au 23 septembre 2023. Après trois jours réservés aux écoles, la session tout public a attiré pas moins de **210 visiteurs** le samedi !

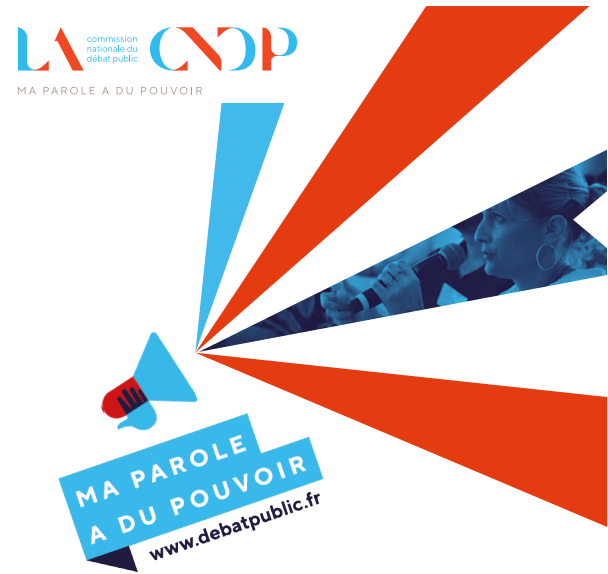
Chant corse à Saint-Maigner
Succès notable pour «**Accentu**», concert de chant corse donné dans l'église de Saint-Maigner à l'occasion de la Saison Culturelle estivale. Plus de 200 personnes ont rempli la nef à cette occasion.



Photo : Gabi Bertram



Concours Photo
La com'com a organisé le premier concours photos «**Pays de Saint-Eloy en Images**» en octobre dernier. 58 photos ont été soumises au jury qui a sélectionné 10 finalistes. **Voici le cliché vainqueur !**



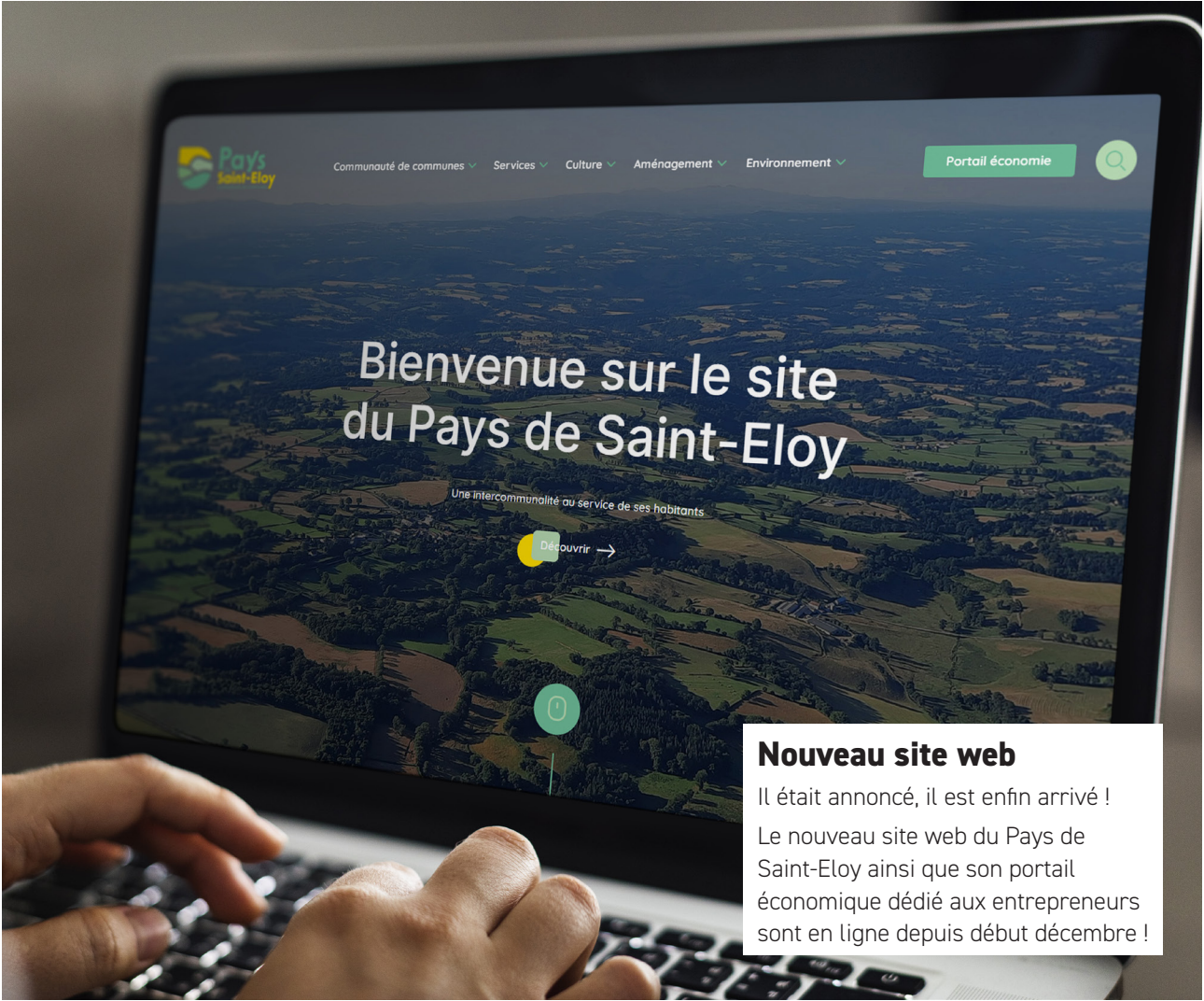
Débat public sur le projet de mine de lithium

La Commission Nationale du Débat Public (CNDP) organisera au printemps 2024 un débat sur le projet de mine de Lithium à Echassières. Les lieux et les dates seront communiqués dans les semaines précédant l'ouverture du débat.



Semaine bleue

A l'occasion de la Semaine Bleue, le centre intercommunal d'action sociale a organisé 3 jours d'animations pour nos aînés. Les olympiades intergénérationnelles à la médiathèque ont notamment connu un succès remarquable !



Nouveau site web
Il était annoncé, il est enfin arrivé !
Le nouveau site web du Pays de Saint-Eloy ainsi que son portail économique dédié aux entrepreneurs sont en ligne depuis début décembre !



Un véhicule pour le Covoit'Santé 63
Financé par les encarts publicitaires des entreprises du territoire, ce nouveau véhicule va permettre aux bénévoles du **Covoit'Santé 63** de limiter les frais sur leurs propres voitures.

Chèque local

Cette année encore, la communauté de communes met en circulation 6000 chèques locaux valables du 29 novembre au 29 février. Achetez vos chèques **3€**, et dépensez **5€** dans vos commerces de proximité !



Un fablab à la médiathèque
Imprimante 3D, découpeuse laser, brodeuse numérique, etc : l'espace multimédia de la médiathèque de Saint-Eloy vous propose maintenant de **créer vos propres goodies** grâce à un vaste choix d'outils assistés par ordinateur.



Photo : Emmanuel Grand

DOSSIER

L'AGRICULTURE

Pilier d'un territoire

Représentant une part de la population **huit fois supérieure** à la moyenne nationale, les agriculteurs occupent également **20% des emplois** du territoire.

Sur-représentés dans les associations, ils occupent environ **30% des sièges dans les conseils municipaux**. Trois des membres de notre exécutif sont d'ailleurs des agriculteurs en activité.

Malgré un agri-bashing tenace dans les médias et un métier tombant en désuétude dans le cœur de beaucoup de français, l'agriculture, on peut l'affirmer, constitue une part importante de l'identité des combrailles et continue de structurer ce territoire.

Les mines ont disparu, mais le bocage, lui, est toujours là.

NOTRE AGRICULTURE EN CHIFFRES

LES AGRICULTEURS



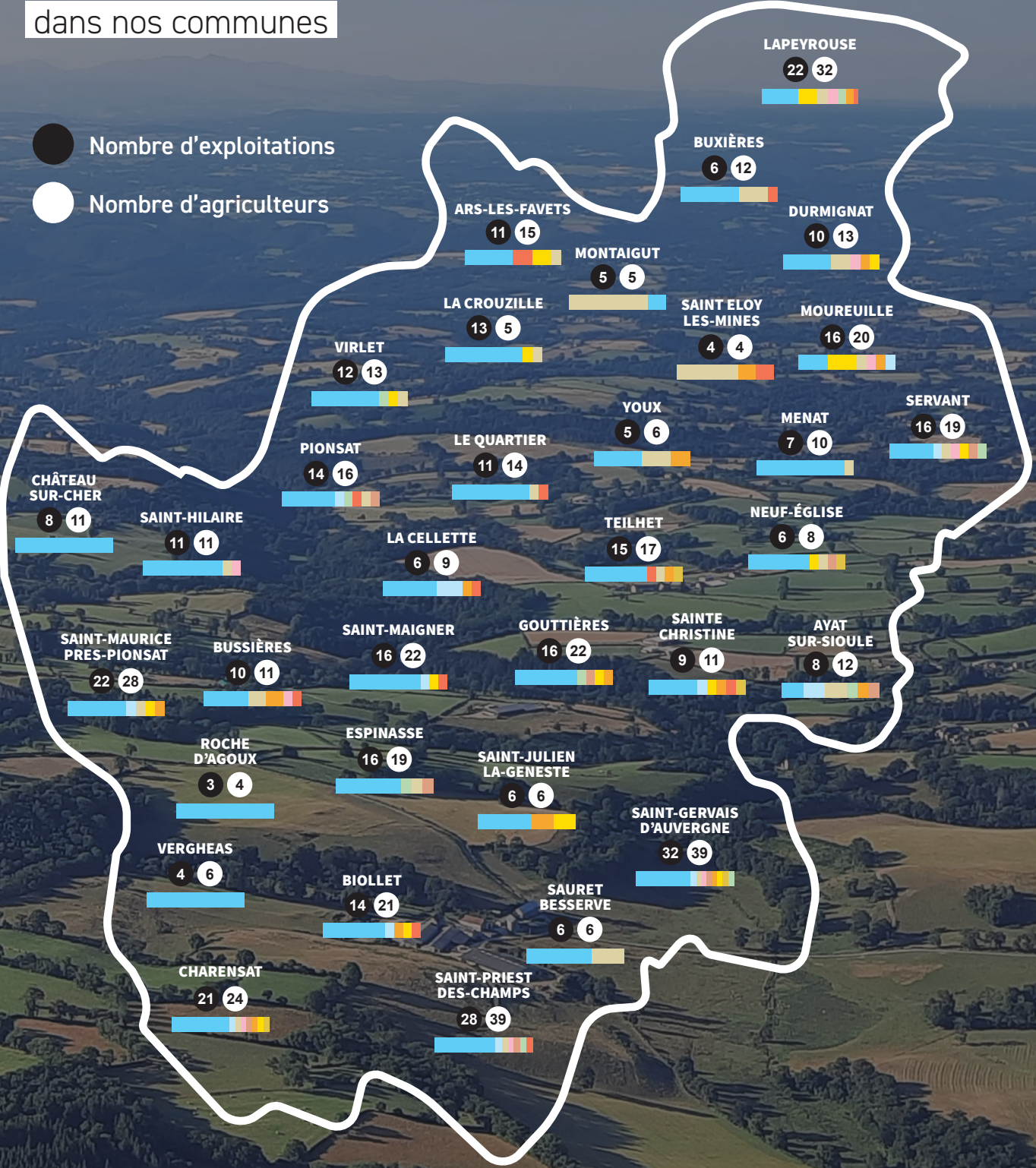
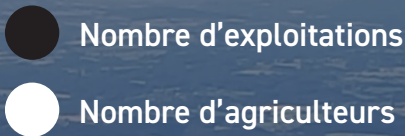
LES EXPLOITATIONS



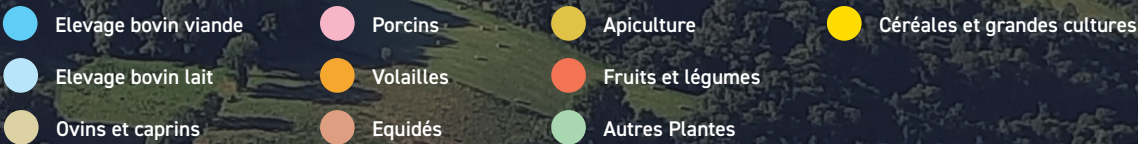
DYNAMIQUE DES INSTALLATIONS | 2018 / 2022



Répartition des productions et des agriculteurs dans nos communes



Productions :





Sabine Michel

Vice-présidente
déléguee à l'agriculture

Entretien

SABINE MICHEL

« Ne pas opposer les modèles »

Vice-présidente chargée de l'agriculture et de l'eau, maire de Lapeyrouse et exploitante agricole au sein d'un GAEC, Sabine Michel mesure parfaitement les enjeux d'une agriculture forte. Et si la compétence agricole ne relève pas de la communauté de communes, l'élue préside le groupe de travail agricole créé pour renforcer le dialogue au cœur d'un secteur d'activité crucial à la structuration du territoire.

Que pèse l'agriculture en Pays de Saint-Eloy ?

Malgré une baisse du nombre d'exploitations, l'agriculture reste une activité majeure sur notre territoire. Mais 20% de baisse en dix ans, c'est significatif. Aujourd'hui, nous comptons 530 exploitations de taille importante, 650 si l'on compte toutes celles et ceux inscrits comme ayant une activité agricole, ce qui porte à 670 le nombre d'actifs agricoles car les modèles ont évolué avec plusieurs actifs sur une même structure. La moyenne d'âge est aujourd'hui de 52 ans.

Un secteur significatif pour le développement du territoire ?

Le secteur agricole compte sur le plan économique mais surtout, cette économie pèse lourd aussi d'un point de vue humain et social. Les agriculteurs et agricultrices composent le territoire avec des familles présentes, des enfants qui vont à l'école, une forte représentation dans le tissu associatif ou dans les conseils municipaux...

Quelles filières sont les plus représentées ?

Nous avons la particularité d'être très orientés bovins-viande, principalement avec la race charolaise qui constitue la moitié de nos exploitations. Mais aujourd'hui, nous allons vers davantage de diversification avec notamment l'implantation et le développement d'élevages de porcs et de volailles, dans une dimension un peu plus intensive, souvent par le biais de l'intégration. Cela peut permettre aux jeunes agriculteurs de conforter leur installation en créant un atelier bien spécifique et sécurisé.

Principalement une terre d'élevage donc ?

Je dirais de polyculture-élevage dans le nord des Combrailles avec la production de céréales destinée à l'alimentation animale et une réflexion profonde pour une meilleure rotation dans le système. L'activité de maraîchage commence à voir le jour mais sur de petites surfaces. Cette thématique sera sans aucun doute à développer dans le cadre du Projet Alimentaire Territorial (page 22). La production laitière est quant à elle peu représentée.

L'émergence d'exploitations moins artisanales est-elle une bonne ou une mauvaise nouvelle ?

L'essentiel est de ne surtout pas opposer les modèles. Ce n'est pas parce que c'est bio que c'est meilleur; a contrario, ce n'est pas parce que c'est conventionnel que c'est mauvais. Un système un peu plus mécanisé n'est pas une mauvaise chose et il faut être capable de diversifier nos activités. Un seul modèle n'est pas pérenne et il n'y a pas de modèle idéal. En outre, les filières volaillères et porcines peuvent aussi offrir la possibilité d'une transformation sur place pour une offre locale de qualité.

Du pré à l'assiette ?

Ce sont des thématiques qui émergent. Nous sommes labellisés P.A.T. émergence sur le territoire à l'échelle du SMADC avec deux autres communautés de communes : Combrailles, Sioule et Morge et Chavanon, Combrailles et Volcans. La question de la transformation est un axe de travail car la demande existe. Mais il ne faut pas mettre tous ses œufs dans le même panier. Créer ces structures comme un laboratoire de transformation, c'est lourd. Il faut avoir en tête qu'aujourd'hui, notre territoire ne dispose que de peu d'outils de logistique (abattoir, stockage). Nous avons des éleveurs et des producteurs d'un côté, des consommateurs de l'autre. Mais pas d'outils entre les deux. Dans tous les cas, la consommation locale, en filière courte donc, ne suffirait pas à consommer la production locale. Il faut donc aussi maintenir et développer la filière longue, d'où l'importance à ne pas opposer les modèles.

Quels sont les débouchés en filières longues ?

Que ce soit en bovins ou en porcs, les éleveurs travaillent principalement avec des coopératives. L'abattage reste en AuRA (Allier et Loire) et les ventes en grande distribution contentent une grande partie de la population.

On évoque souvent les difficultés à s'installer, à transmettre... Le foncier qui manque... Quel est le moral dans le secteur ?

Les métiers de l'agriculture sont rudes, la charge de travail est conséquente. Le regard extérieur est souvent jugeant et pesant et les agriculteurs ont l'impression d'être surveillés en permanence alors qu'ils font leur travail du mieux possible avec un véritable amour du métier. La bonne nouvelle, c'est que beaucoup de jeunes souhaitent encore s'installer pour pérenniser des structures familiales. Ils aiment travailler avec le vivant au grand air, être leur propre patron...

« La question de la transformation est un axe de travail car la demande existe. »



Vaches charolaises à Saint-Hilaire près-Pionsat

Ils doivent être accompagnés sur la transmission, la gestion du foncier...
Intégrer une structure existante, c'est aussi l'assurance de ne pas partir de zéro et d'avoir un rythme de croisière immédiat.

« Et quand un véhicule est dans le fossé ou qu'il faut curer un plan d'eau... Qui appelle-t-on ? »

On avance souvent l'idée que l'agriculture façonne un territoire. Qu'en est-il exactement ?

Les agriculteurs jouent un rôle important à de nombreux niveaux. En effet, ils façonnent le territoire par la gestion bocagère... Ils ont donc un impact direct sur la qualité paysagère, qui constitue un atout touristique. Ils jouent donc un rôle économique direct et indirect. Sur le plan environnemental, grâce à un système à 80% herbagé, l'impact est positif. Mais ce n'est pas tout : sur le plan social, ils sont omniprésents, connaissent le territoire, participent à la vie associative, fédèrent autour d'eux.
Ils ont aussi une fonction vivrière pour les cantines et les Ehpad du territoire. Et quand un véhicule est dans le fossé ou qu'il faut curer un plan d'eau... Qui appelle-t-on ?

Peut-être des rôles et des atouts pas assez connus ?

Certainement. Les réunions au sein de la commission agricole ont fait surgir la volonté de mieux communiquer. Les agriculteurs-éleveurs doivent être capables de laisser la porte de leur exploitation ouverte, de raconter leur métier... Notre agriculture est belle et confère à notre territoire des atouts indéniables en matière d'accueil de nouvelles populations et de tourisme. Cette proximité peut être un atout pour un nouveau



La consommation alimentaire locale ne représente que 10% du marché aujourd'hui.

type de population qui souhaite un retour à la nature, profiter des circuits courts, d'une qualité de vie... Ces atouts sont dans les mains des agriculteurs.

La nouvelle génération semble prête. Quel est le profil de l'agriculteur moderne ?

C'est un mix : il mêle du savoir-faire ancestral et des méthodes anciennes de travail transmises par les générations seniors avec les innovations technologiques contemporaines. Aujourd'hui, nous connaissons une agriculture de précision avec des outils GPS de téléguidage permettant d'effectuer moins de passages sur une parcelle. Ces nouveaux outils favorisent la transition vers une agriculture raisonnée, avec un impact vertueux sur l'environnement. Tout cela demande un niveau de technicité élevé. Mais en agriculture, les générations se croisent, travaillent ensemble et les jeunes continuent à beaucoup écouter les anciens.

Cette technicité se traduit aussi par un intérêt élevé pour la génétique ?

Sur notre territoire, le secteur est à la pointe de la modernité en génétique, avec des éleveurs très engagés sur le sujet. Depuis des années, ils ont été capables de travailler sur l'évolution de la race charolaise pour faciliter les vêlages par exemple. La technicité et l'efficacité sont au service de la productivité. La preuve en est au concours Charolais de Saint-Gervais (p.20) !

Vous évoquiez le P.A.T. et la fonction vivrière de l'agriculture locale. Peut-on être locavore en Pays de Saint-Eloy ?

Les progrès sont conséquents mais nous sommes très loin du 100% et on se rend bien compte que ce n'est pas si facile. Nous avons la production et les débouchés mais c'est la mise en réseau qui est difficile. Pour se tourner vers la vente directe, il faut en réalité changer de métier pour être à la fois producteur, transformateur doté d'un laboratoire agréé, commerçant... Cela ne peut pas correspondre à tout le monde. La production locale consommée en local n'excède pas 10% aujourd'hui... La création de nouveaux outils nécessite de sortir de notre périmètre en dépassant les frontières administratives... Les réflexions autour d'un P.A.T. doivent être harmonisées avec les autres P.A.T. voisins.

C'est si difficile de sauter le pas ?

Quand on fait un choix stratégique, cela implique des investissements. Il faut donc ensuite s'y tenir. Décider de se lancer dans une production destinée à la vente directe nécessite un changement complet de système. Cela ne peut pas être une demi-mesure pour l'éleveur qui doit, pour être en capacité de fournir toute l'année en local, désaisonnaliser les naissances par exemple... Cela passe aussi par la mutualisation de l'activité entre les éleveurs... Mais tout cela, je sais qu'ils y sont prêts.

Les agriculteurs sont parfois montrés du doigt pour des questions environnementales. Qu'en est-il ?

Leur gros point faible, c'est qu'ils communiquent mal alors que la profession aurait tout intérêt à montrer combien elle travaille de façon vertueuse. L'agriculteur fait toujours au mieux pour que son action ait le meilleur impact possible sur la nature. Alors s'il traite une parcelle la nuit, ce n'est pas parce qu'il se cache mais plutôt parce que l'hygrométrie est plus adaptée. Au lieu d'avoir peur du jugement, nos agriculteurs ont tout intérêt à ouvrir leurs portes car ils peuvent être fiers de leur travail.

D'autant que l'on sait que la recette fonctionne ?

Oui, les gîtes à la ferme sont d'ailleurs un bel exemple d'accueil touristique. Sur notre territoire, avec l'accueil de loisirs La clé des champs, nous avons expérimenté des opérations avec les enfants. Ils ont visité des exploitations du territoire. Les enfants ont adoré, les parents étaient conquis. Tout cela a

donné une belle image positive de la profession. La pédagogie prime et les agriculteurs ont encore un rôle primordial à jouer en la matière.

Quel rôle concret joue la communauté de communes dans le domaine agricole ?

L'agriculture ne figure pas parmi les compétences communautaires et l'institution n'intervient d'aucune façon, ni stratégique ni financière. Pour autant, conscients de l'importance du secteur sur un territoire comme le nôtre, les élus ont souhaité la création de cette commission agricole pour disposer d'une vision générale et prospective du secteur. C'est l'occasion d'échanger sur les formations existantes — eau, énergies renouvelables... — mais aussi de mieux accompagner les agriculteurs pour les mettre en lumière car nous sommes fiers de notre agriculture. Et si les agriculteurs disparaissaient, alors on verrait combien ils étaient indispensables.



Le groupe de travail mis en place pour la Gemapi était constitué d'agriculteurs et tous en ont bien compris l'intérêt. L'eau est au cœur du travail agricole, pour les bêtes, l'irrigation... Les agriculteurs sont des entrepreneurs responsables, ils la gèrent donc au mieux, la protègent aussi.

Comment fonctionne cette taxe ?

Dans le cadre des contrats territoriaux Sioule Andelot et Haute vallée du Cher, un programme ambitieux a été élaboré pour préserver l'eau tant sur la quantité que sur la qualité. Une enveloppe de travaux est votée pour une période de 6 ans et le montant de ces travaux est financé à 60% par des subventions de l'Agence de l'eau, du Conseil départemental et du Conseil régional. Les 40% restants sont à la charge de tous les contribuables sur la base du foncier... Les agriculteurs payent donc plus que n'importe quel contribuable et, de surcroît, participent activement et directement à la protection des milieux. Ils suivent des formations, mènent des actions de protection des cours d'eau (mise en défend, préservation des berges, passage à gué...). Ils oeuvrent donc en amont pour favoriser la bonne qualité des plans d'eau qui font le bonheur des pêcheurs, des vacanciers et des touristes. Quand on dit que les agriculteurs structurent un territoire, ce n'est pas un vain mot.



« Nous sommes des exploitants heureux. »

Portrait

ELIE & SYLVIE CHAFFRAIX

Aubrac et poulets fermiers d’Auvergne

— Au GAEC Les Sorbiers (Le Quartier), le travail se fait en famille : Elie, le fils, a rejoint en 2007 l'EARL de ses parents — Sylvie et François Chaffraix — et depuis, que de changements ! Après un passage en GAEC, le papa a finalement pris une retraite méritée (2020) et progressivement, Elie (36 ans) a choisi de changer de race : de la traditionnelle charolaise, il est passé par la case blonde d'Aquitaine — « trop difficile à engraisser » — pour finalement développer un cheptel d'Aubrac pour des facilités de vêlage et une résistance tout terrain. « Ici, on est dans l'agriculture raisonnée, certifiée HVE (Haute Qualité Environnementale.) Je privilégie l'extensif avec 210 hectares pour cent mères. Je ne fais que du foin, pas d'ensilage ni d'enrubannage. Je cultive 45 hectares de céréales dont 30 sont autoconsommés. Les Aubrac se débrouillent beaucoup toutes seules, ça me laisse du temps pour tout le reste. Je sais que je fais des émules. » Les veaux restent sous la mère pendant huit mois avant de connaître une phase de quatre mois d'engraissement supplémentaire. « Ces broutards alourdis rejoignent ensuite un engraisseur. Avec les femelles, je renouvelle mon troupeau de mères à hauteur de 25% chaque année. »

Depuis 2013, pour permettre à Sylvie de reprendre une activité à plein temps et favoriser des recettes financières régulières, mère et fils ont intégré un atelier de volailles, labellisées Volailles fermières d'Auvergne. « Les poulaillers nous appartiennent et c'est Auvergne Poussins (Saint-Germain-de-

Salle) qui nous livre les poussins âgés d'un jour seulement. » Dans le respect de la charte stricte édictée par le Syvofa (Syndicat de défense des Volailles fermières d'Auvergne), Sylvie veille alors 81 jours minimum à ce que « ses cocos, ses chouchous » deviennent de beaux poulets blancs. « C'est un travail qui convient bien à une femme car peu physique, qui nécessite beaucoup de surveillance, notamment les premiers jours. Même si en réalité nous sommes très en dessous, les pertes peuvent atteindre 2%. Tout se joue sur les dix premiers jours. » Avec des poulaillers de 400m² et un hectare en extérieur doté d'une vingtaine d'arbres, chaque lot de 4400 poulets évolue à son aise, sous l'œil vigilant de Sylvie. « On travaille sans antibiotique, les traitements sont préventifs, à base de plantes. » Avec trois poulaillers en tout, organisés en décalé, Sylvie ne chôme pas notamment quand vient le temps du vide sanitaire après le départ des poulets pour l'abattoir (Allier Volailles et Arrivé Auvergne) : « Lavage, curage, quatorze jours de désinfection... C'est beaucoup de travail. »

Avec cette double activité, Elie et Sylvie Chaffraix, qui ne veulent pas se lancer dans la transformation pour la vente directe — « c'est un tout autre métier, il faudrait être boucher et commercial, et surtout, c'est bien de rappeler qu'être agriculteur est un métier à plein temps » — déclarent vivre correctement de leur travail. « Nous sommes des exploitants heureux et on le revendique. Bien sûr, si on vendait notre production au prix où elle devrait être vendue, ce serait encore mieux. »

Portrait

SANDRA BLANCHARD

Maraîchère bio



« Je trouve cela intéressant que les habitants des Combrailles puissent manger des produits locaux. »

— Si vous vous rendez aux Jardins de Saint-Maigner, il y a fort à parier que vous serez accueillis d'abord par Hévée, jolie labrador de la maison, qui précèdera la propriétaire des lieux. Ici, Sandra Blanchard s'active pour cultiver les 5000 mètres carrés qu'elle consacre à son activité de maraîchage bio. Arrivée de Thiers à la fin de l'année 2021, Sandra, titulaire d'un brevet d'horticulture, a déniché ici le lieu où vivre de son travail de la terre. « J'ai trouvé cette maison de bourg avec deux parcelles, l'une de 4000 mètres carrés, encore en prairie, l'autre de 5000 mètres carrés aujourd'hui cultivées. Les parcelles étant en prairie depuis plus de dix ans, elles ont été certifiées bio immédiatement. Le premier travail a été de travailler les terrains, monter les tunnels, tirer l'irrigation, placer les toiles tissées, prévoir le futur goutte à goutte avec les récupérateurs d'eau... J'ai un peu tout fait en même temps mais depuis 2023, je m'occupe de la culture et de la vente à plein temps. »

Les bandes de culture de 75 centimètres de large séparées par des passe-pieds de 40 centimètres dessinent une partie de la parcelle. « En extérieur ou en tunnels, je travaille en blocs de jardin ce qui demande d'être une bonne technicienne pour gérer les rotations de culture. La rotation doit être complète tous les cinq ans. » Ainsi chaque année, les familles de légumes déménageront pour éviter que maladies et petites bêtes ne viennent enrayer la bonne marche de la production. « Après les choux, je peux planter des cardes ou des betteraves, mais aucun membre de la famille des brassicacées. » Avec l'hiver qui s'annonce, cardes, radis noirs, navets, carottes et salades rejoindront les tunnels. Les choux quant à eux resteront fièrement en place à l'extérieur.

En amont, Sandra Blanchard, qui pratique le maraîchage sol vivant, joue de la motobineuse et de la grelinette pour aérer son sol argileux. « Je ne travaille pas la terre en profondeur, j'amène des copeaux de bois pour les matières carbonées, de l'herbe de tonte pour l'azote et du carbonate de calcium pour remonter le pH. »

30 variétés sur l'année

Au fil de l'année, les Jardins de Saint-Maigner produisent une trentaine de variétés de légumes, destinés aux particuliers bien sûr, mais aussi aux cantines et aux restaurants. « J'ai participé à toutes les réunions animées par le SMADC concernant le Projet Alimentaire Territorial (P.A.T.). Je trouve cela intéressant que les habitants des Combrailles puissent manger des produits locaux. Je fournis les cantines de Saint-Maurice-près-Pionsat et de Montaigut, le Refuge à Biollet, des gîtes et des chambres d'hôtes. Je consacre du temps pour entrer en contact avec les restaurateurs locaux pour qui j'essaie de cultiver des produits différents comme la laitue asperge. Pour les particuliers, je propose un marché à la ferme chaque samedi matin. J'assure des livraisons au point Locavor de Saint-Eloy-les-Mines, mes produits sont disponibles à la boutique Bocage et fromages à Saint-Gervais-d'Auvergne... Le bouche à oreille fonctionne, je suis contente.»

Sandra Blanchard, qui travaille bien et aime le faire savoir, a aussi organisé une journée portes ouvertes qui a connu un joli succès. —

Portrait

NOËL THURET

Eleveur de porcs charcutiers

— Président du groupement CIRHYO (coopérative porcine), Noël Thuret a plusieurs cordes à son arc : polyculture (170 hectares de céréales), naisseur-engraisseur avec 65 mères charolaises et, activité principale, engraissement de porcs charcutiers via son EARL *Porci.net*.

Tout débute à la maternité collective de la Basse-Terre à Lapeyrouse où 1250 truies donnent naissance aux porcelets. « Quand ils quittent leurs mères au sevrage après quatre semaines, ils pèsent 8 kilos. Après la phase de post-sevrage (8 semaines), ils atteignent 25 kilos. » Le travail de l'engraisseur peut alors commencer sur l'un des cinq sites de Noël Thuret. « Ils sont nourris trois fois par jour, à la soupe composée d'eau, de petit lait et d'un aliment que je fabrique moi-même. J'achète des céréales locales — blé, orge, maïs, tourteau de colza, tourteau de soja — et je compose sur place un aliment complet qui répond aux besoins physiologiques des porcelets. »

Un régime de quatre mois à l'issue duquel ces porcs-charcutiers atteindront les 125 kilos requis avant d'être abattus à Lapalisse et valorisés en carcasses, qui devront alors être piécées : jambon pour des grandes marques, filets mignons ou de grandes enseignes souhaitant promouvoir la production locale... « Moi, je produis du porc IGP Auvergne/ porc de montagne, né et élevé avec des céréales de montagne et abattu en zone de montagne. CIRHYO se charge de trouver les débouchés, fournit des solutions de transports, structure la filière en collaboration avec l'abattoir. »

Et si dans le cochon, tout est bon, Noël Thuret qui produit 15500 porcs charcutiers chaque année est attentif, comme toute la filière, à la qualité de sa production : « Je suis là pour répondre à une demande précise du consommateur, ce qui nécessite technicité et intérêt pour la génétique. Nos porcelets sont nés d'une grand-mère chinoise connue pour ses qualités de lactation, inséminée avec des races de qualité bouchère comme le

Landrace ou le Large white ; les mères sont ensuite inséminées avec un verrat piétrain, réputé pour sa carcasse sèche et sans gras. »

Si Noël Thuret a opté pour la technique du hors-sol, en bâtiment sur caillebotis — meilleure maîtrise de la température, du taux d'humidité, des risques sanitaires... — il insiste sur l'importance de ne pas opposer les différents modèles de production : « Chaque filière a sa raison d'être mais doit correspondre à un marché réel. Il faut avoir en tête que, quel que soit le mode de production retenu, tous ces animaux ont les mêmes qualités gustatives. Ensuite, c'est le talent du cuisinier qui fait la différence. »

En outre, ce modèle de filière très locale (naissance à Lapeyrouse, engraissement sur le territoire avec des céréales locales) offre aussi des atouts en matière écologique — les parcelles de céréales sont fertilisées à l'aide du lisier — et économique puisque huit foyers du territoire vivent directement de cette activité porcine. Un cercle vertueux. —



Portrait

GAEC BARRAT

Charolaises label rouge

— Au GAEC Barrat à La Crouzille, il y a Patrick, qui a succédé à ses parents en 1995 — alors 80 hectares et 40 vaches — François, qui a pris la suite de son oncle et d'un voisin en 1998 — une centaine d'hectares pour 44 vaches — et enfin Angélique, épouse de Patrick et assistante vétérinaire arrivée en 2020 via la reprise d'une exploitation voisine. « Un vrai travail d'équipe avec chacun un domaine de prédilection. François gère la mécanique et l'entretien des bâtiments ; Angélique supervise la gestion et assure le suivi vétérinaire des animaux ; je m'occupe des vêlages et de la gestion du troupeau. En réalité, chacun touche un peu à tout », explique Patrick.

Il s'agit donc ici d'une histoire de transmissions et d'intégration réussies, de développement aussi, l'entreprise familiale étant devenue au fil du temps une solide exploitation de 470 hectares pour 320 mères charolaises. « Nous sommes éleveurs, naisseurs-engraisseurs de charolaises label rouge. La génétique de notre troupeau est aussi le fruit du travail de nos parents car nous utilisons la même souche. » Sur ce plan génétique, le trio note d'ailleurs une nette évolution de la race : « En 30 ans, les risques lors de vêlage ont fortement diminué, très peu de césariennes sont nécessaires. Il y a peu de complications pour le veau comme pour la mère. »

Autre évolution majeure, l'apparition d'une politique de prévention en matière de soins : « Avec près de 300 veaux attendus, il n'est pas question de prendre de risques », argumente Angélique. « Les mères sont vaccinées, déparasitées... Nous privilégions aussi la prévention avec des traitements par les plantes. »

Pour répondre au critère du label rouge, en stabulation de novembre au printemps comme dans les prés, les bêtes ont de la place et bénéficient d'une alimentation produite sur place : « des céréales et de l'herbe de chez nous, du colza, du tourteau de lin et quelques compléments pour les protéines », liste François qui aime rappeler que l'élevage et la culture sont bien des métiers complémentaires. « On a progressé dans l'autonomie avec 100 hectares de cultures de luzerne, de maïs, de céréales dont une partie est vendue pour financer l'achat de tourteau de lin. »

Avec 300 mères, la période des vêlages — novembre à fin janvier — est particulièrement intense et ce, malgré des outils modernes : caméra de surveillance, collier détectant un changement de comportement de l'animal laissant présager d'une naissance proche... « Mais rien ne remplace l'œil humain. »

Au GAEC Barrat, dont les bêtes seront vendues au groupement Feder (coopérative d'éleveurs-engraisseurs et abattoir) pour finalement trouver leur place dans les rayons des supermarchés, on se réjouit de constater que le métier a de l'avenir avec une prime à ceux qui travaillent bien. « Nous avons grandi dans une logique de réunion, d'intégration et de mutualisation des moyens. Nous sommes heureux d'observer que de plus en plus la qualité de la production compte. C'est la base de notre métier. » —

SAINT-GERVAIS-D'AUVERGNE

CONCOURS CHAROLAIS



Les Lauréats, le 5 novembre 2023

Les 4 et 5 novembre derniers, la Halle Cœur de Combrailles a accueilli la 36e édition du concours bovin de race charolaise. Une formidable vitrine pour les éleveurs locaux.

— Si le berceau historique de la race charolaise se situe entre Nièvre et Saône-et-Loire, c'est bien désormais le département du Puy-de-Dôme qui fait figure de référence en la matière. Durant deux journées, c'est à Saint-Gervais-d'Auvergne qu'il fallait être pour admirer le savoir-faire de la trentaine d'éleveurs venus de Creuse, Saône-et-Loire, Allier et Puy-de-Dôme présenter près de 200 animaux avec l'espoir de décrocher l'un des six tickets pour la grande finale nationale organisée à Moulins les 30 novembre et 1er décembre prochains. Parmi eux, Vincent Barrier, éleveur de 35 ans à Saint-Maigner, 150 hectares et 85 vêlages par an. « C'est le rendez-vous incontournable pour nous tous. Ce concours très reconnu (par le Herd Book notamment, l'équivalent du LOF canin pour les bovins) constitue la vitrine du charolais. Ce coup de projecteur nous permet de vendre des reproducteurs reconnus par la profession. Lors de la finale nationale, il est fréquent que la victoire revienne à un animal primé ici », explique celui qui a aussi prêté main forte bénévolement à l'organisation.

Véritable fête de la race charolaise, valorisant « un monde si décrié et pourtant garant de l'avenir de nos territoires » selon Olivier Blanchard, co-organisateur de l'événement avec Jean-Claude Faure, le concours de Saint-Gervais met aussi en lumière le travail réalisé au quotidien par les éleveurs : « Depuis 30 ans, une formidable dynamique existe », rappelle Vincent Barrier. « Un travail remarquable de sélection génétique a été mené, nous avons créé un syndicat et un GIE qui achète chaque

« Un monde si décrié et pourtant garant de l'avenir de nos territoires »

année un à deux taureaux dotés d'un fort potentiel génétique. Ce concours permet à chacun de repérer des reproducteurs selon le profil de vache souhaitée. »

Joli arrondi de culotte

Alors à quoi reconnaît-on une belle charolaise ? « L'animal doit posséder une belle tête avec un gros mufle, un front large, de grandes oreilles, une très belle ligne de dos et un joli arrondi de culotte. Les cornes doivent être bien blanches. » Pour l'œil averti des juges, la finesse du cuir — garant d'une bonne viande — sera aussi scrutée. Au-delà du simple résultat, Vincent Barrier, aussi président de l'AJEC (Association des Jeunes Eleveurs de Charolais) salue le formidable état d'esprit régnant entre les éleveurs. « Un concours se joue sur des détails mais nous récoltons tous les fruits du travail de nos grands-parents et de nos parents. La dynamique est formidable, il y a beaucoup d'entraide et de solidarité... De quoi être optimiste pour l'avenir. »

« Sans agriculture le milieu rural serait bien triste. »

Mâles et femelles adultes ; mâles et femelles de 30 mois ; mâles et femelles de 18 mois ; veaux mâles et femelles de l'année... En compétition, les catégories ne manquaient pas. A la clé donc, une qualification pour la grande finale moulinoise pour la grande championne adulte, le grand champion adulte,

le veau mâle de l'année, le veau femelle de l'année ainsi que pour le 1er prix d'Honneur mâle et femelle de l'année et l'espoir du sacre suprême. « Nous sommes le seul concours



Vincent Barrier

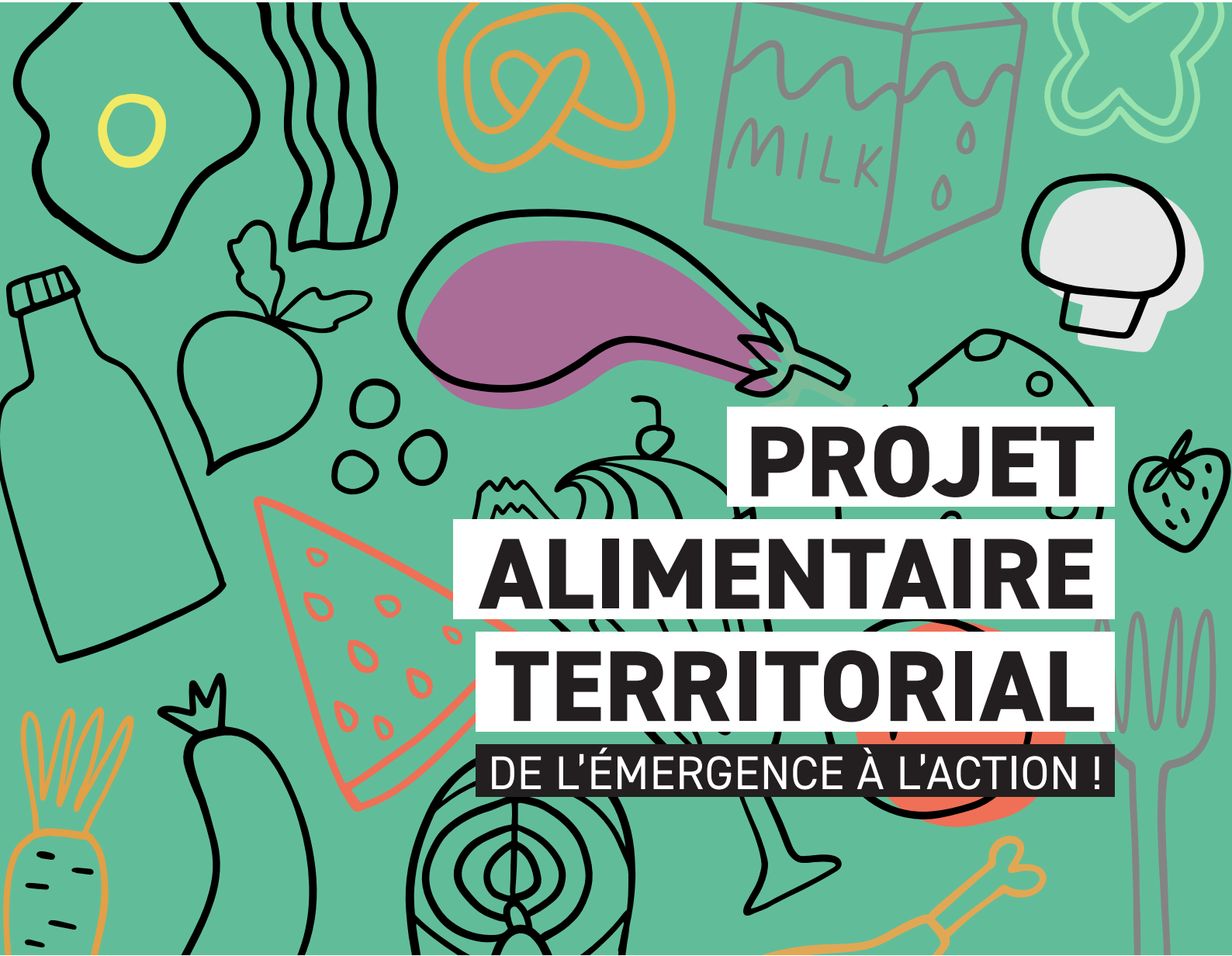
charolais reconnu par le Herd Book dans le Puy-de-Dôme, avec un plateau parmi les plus relevés, présentant des animaux exceptionnels. Je souhaite bonne chance aux lauréats pour Moulins », a encouragé Jean-Claude Gaillard, maire de Saint-Gervais-d'Auvergne. Un titre national viendrait en effet récompenser toute une filière locale... Pour Laurent Dumas, président de la Communauté de communes du Pays de Saint-Eloy, « ce concours est une belle fête et il est important qu'il perdure, comme d'ailleurs les concours charolais de Saint Maurice-près-Pionsat, de Condat-en-Combraille ou Pontaumur. Sans agriculture le milieu rural serait bien triste. » —



LES ÉLUS LOCAUX ONT FAIT LE DÉPLACEMENT !

« Le Conseil départemental a lancé son Plan stratégique de soutien à l'agriculture : 60M€ jusqu'en 2030 dont 39M€ seront destinés à soutenir les investissements pour la modernisation des exploitations. »
Jérôme Gaumet, vice-président du Conseil départemental

« La Région a triplé le montant de ses aides devenant ainsi la 1^{re} région de France dans le soutien à l'agriculture. Nous voulons défendre l'idée d'une agriculture moderne et durable et rappeler que la charolaise est la 1^{re} race de viande en France et en Europe. »
Sylvain Durin, Conseiller régional



Un Projet Alimentaire Territorial (P.A.T.) est une réflexion transversale, véritable fil vert du développement durable : quand la simple volonté du bien manger booste tous les secteurs d'activité d'un territoire.

— Vaste programme même s'il n'est aujourd'hui qu'au stade de projet, le P.A.T. (Projet Alimentaire Territorial) porté par le SMADC sur les territoires du Pays de Saint-Eloy, Combrailles Sioule et Morge et Chavanon Combrailles et Volcans — 99 communes au total — est une démarche menée collectivement autour de l'alimentation.

« Le projet touche en réalité l'alimentation mais aussi l'agriculture, les cultures, l'économie, l'urbanisme, l'environnement... », explique Eline Copin, chargée de mission du Projet Alimentaire Territorial des Combrailles au sein du SMADC. « Tout est parti d'une commission agricole », rappelle Gérard Veneault, vice-président du SMADC chargé de l'eau, de l'agriculture et de la forêt et du suivi du P.A.T.

« il semblait pertinent de mener une réflexion sur le développement des circuits courts »

« La viabilité des exploitations agricoles étant menacée, il semblait pertinent de mener une réflexion sur le développement des circuits courts, de nouvelles cultures. D'apporter une valeur ajoutée aussi. »

Première étape de cette réflexion : comment booster la

production locale au sein des établissements de restauration collective ? « Une manière assez simple de répondre aux difficultés du secteur agricole en assurant des débouchés de proximité », résume Gérard Veneault.

Tisser des liens

Depuis 2021, le territoire étant labellisé « P.A.T. en émergence », Eline Copin passe le plus clair de son temps à effectuer un travail, jusque-là invisible, pour tisser des liens entre tous les acteurs, producteurs et consommateurs. « Le but était de réaliser un diagnostic territorial en profondeur. » Pour faire émerger des idées, souligner des besoins, apporter des réponses. « Pour aider au développement de la vente directe, de l'économie circulaire : marchés de plein vent pour contrer les difficultés de mobilité, drive fermiers... L'objectif est de favoriser la consommation d'une production locale de qualité. » La loi est d'ailleurs claire sur ce thème puisqu'elle impose aux organismes de restauration collective un approvisionnement à hauteur de 50% de produits sous labellisation SIQO (signe officiel de qualité) dont 20% de produits bio. « Sur le territoire des Combrailles, plus de 80% des repas sont véritablement cuisinés sur place. C'est un atout considérable. L'idée n'est pas de dire ce qu'il faut manger mais comment le manger et où se procurer le produit de qualité. Réfléchir autrement, changer notre logiciel pour renforcer le lien entre alimentation et santé, mobiliser les énergies pour lutter contre la précarité alimentaire », insiste Eline Copin.

Nées de ces réflexions, les pistes se dessinent : « Il faut favoriser les épiceries citoyennes et de producteurs comme celle de Menat. Le rôle des communes et des pouvoirs publics est d'être au soutien de ces initiatives », développe Gérard Veneault.

Construire demain

Parmi les actions concrètes déjà couronnées de succès, la Semaine des Combrailles organisée en octobre dernier a montré que le sujet était pris au sérieux avec 1500 repas fournis. « Cela implique une nouvelle façon de travailler pour les éleveurs, agriculteurs et producteurs. Mais on le sait, dans 20 ans, le modèle agricole actuel, qu'on le veuille ou non, ne fonctionnera plus. Il faut anticiper », prévient Gérard Veneault. Autre réussite, La Grande tablée des Combrailles, speed-meeting professionnel, a réuni en avril dernier 75 acteurs locaux — producteurs et professionnels du tourisme, de la restauration et de l'hébergement — lors des trois événements organisés sur les trois territoires (à Saint-Priest-des-Champs pour le Pays de Saint-Eloy). Le principe : dix minutes pour échanger, nouer une relation. « L'action a beaucoup plu, des perspectives de partenariats sont nées entre acteurs qui ne se connaissaient pas. » Une prochaine édition est d'ores et déjà envisagée en mars 2024.

Outre le souhait de booster le développement d'ateliers de transformation — caissettes bouchères par exemple — nécessitant une réorganisation d'une partie de la filière, il s'agit

aussi de soutenir l'implantation d'une activité maraîchère plus rentable.

« Il est difficile aujourd'hui pour les maraîchers de bénéficier d'une viabilité économique véritable, alors qu'il s'agit d'un secteur à développer. Les communes doivent pour cela réserver du foncier pour favoriser les implantations. Dans le cadre du SCoT (schéma de cohérence territoriale pensé à la même échelle que le P.A.T.), quand on évoque l'urbanisme, on doit penser à laisser du terrain pour des parcelles destinées à l'exploitation maraîchère mais aussi pour un habitat de proximité et accessible », argumente le vice-président du SMADC.

« Il va falloir que les acteurs du territoire s'emparent du sujet »

Si la volonté des habitants du territoire est naturellement de consommer local et de qualité, il s'agit aussi que ce soit au juste prix pour le consommateur comme pour le producteur. Cette réalité devra prendre forme lors du deuxième volet de ce P.A.T. qui passera au niveau 2 en juin 2024 : « P.A.T. en action ».

« Il va falloir que les acteurs du territoire s'emparent du sujet car à mon goût, les élus ne sont pas encore tous assez impliqués », martèle Gérard Veneault. D'autant que la réalité montre que la production locale ne saurait être absorbée par la seule restauration collective du Pays de Saint-Eloy. « Il est aussi de notre devoir de travailler en collaboration avec les P.A.T. voisins, d'établir des passerelles, une interactivité autour du bien manger. »

Un P.A.T ça sert à :

- Préserver et remobiliser** les terres agricoles en surfaces et en qualité pour maintenir l'activité agri-locale.
- Accompagner** l'évolution des pratiques en faveur d'une agriculture respectueuse de l'environnement et rémunératrice.
- Renforcer et créer** les filières pour favoriser l'autosuffisance alimentaire du territoire d'aujourd'hui et de demain.
- Développer** une culture du consommer sain, local et responsable.
- Faciliter** l'accès aux produits locaux.
- Favoriser** le développement d'une alimentation durable, saine et locale en restauration collective.

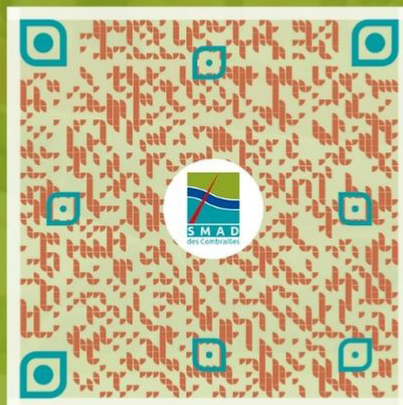
LES COMBRAILLES

LA CARTE DES PRODUCTEURS

Retrouvez les
agriculteurs des
Combrailles proposant la
vente directe de leurs
produits près de chez
vous !



**SCANNEZ
MOI !**



OU

Rendez-vous sur :
www.combrailles.com
> Agriculture et forêt
> Carte des producteurs