

# Découvrez les secrets d'une agriculture différente



Élevage d'escargots à Souel ou de bovins à Teillet, producteurs de vins à Gaillac ou de fleurs séchées à Miolles...

À l'occasion de l'opération «De ferme en ferme», les 26 et 27 avril prochains, les producteurs tarnais ouvrent leurs portes au public.

Au menu: découverte des savoir-faire locaux, démonstrations et dégustations.

Rencontre avec deux fermiers producteurs engagés. p. 3

Jean-Paul Nouvel, agriculteur

## Une exploitation raisonnée

Peu d'engrais, pas d'OGM, une unique race de bovins... L'exploitation la Paranié se veut être naturelle et raisonnée.



J-Paul Nouvel sur ses terres, en compagnie de ses blondes d'Aquitaine: «je mets en avant la traçabilité».

À LA TÊTE d'un troupeau de 70 bêtes, dont 48 vaches mères, 20 génisses et 2 taureaux, sur une surface de 65 ha, Jean-Paul Nouvel, un homme timide de 40 ans, joue la transparence. Soucieux de traçabilité, il explique lui-même ses intentions et orientations. Pour dissiper

tout malentendu et rassurer les consommateurs. Ou, tout simplement, nous donner les raisons de venir découvrir son métier.

«L'originalité, commente Jean-Paul Nouvel qui a succédé à ses parents en 1985, est que 11 ha sont consacrés aux céréales. Je donne aux

bovins du lupin, riche en protéines que j'accompagne de blé et d'orge. Je ne les nourri pas au soja, comme la plupart des agriculteurs.» Et ce pour plusieurs raisons. La 1<sup>re</sup> est que les terres tarnaises ne sont pas propices à la culture du soja. La 2<sup>e</sup> est que sur une exploitation de 65 ha, Jean-Paul Nouvel peut se le permettre. C'est lui qui le dit. Et la 3<sup>e</sup> est que le soja «arrive souvent en provenance des États-Unis ou du Brésil et est transgénique. Pour l'obtenir sans OGM, il faut faire des démarches. Le lupin est une céréale abandonnée qui n'a pas encore intéressé les chercheurs.»

Pour nourrir ses bêtes, Jean-Paul Nouvel leur sert aussi du fétuque, du dactyle et du trèfle blanc, 3 espèces de plantes semées en association qui captent l'azote de l'air et qui le restituent

au sol. Ce qui signifie qu'il utilise moins d'engrais. Et prouve qu'il se soucie peu du rendement. Ces 3 plantes produisent 6 à 7 tonnes par an, tandis que le maïs atteint les 14 tonnes...

### Et après?

En 1985, Jean-Paul Nouvel souhaitait s'orienter vers la reproduction de race pure. Marché saturé, il s'est destiné vers la vente de viande: une partie à la reproduction et une vingtaine de veaux en Italie; une autre partie est consacrée à la vente directe. Il livre, lui-même, auprès de ses clients dans l'Albigeois, vers Toulouse, Hyères, Valence et l'Oise les tranches de viandes déjà emballées sous vide.

A. Somazzi

Rens: 05 63 55 74 89.

Un repas est organisé le dimanche midi au prix de 13 euros.

## Le fait de la semaine

Les 26 et 27 avril, les fermes du Tarn vous invitent à venir visiter gratuitement leur savoir-faire et leur exploitation. Élevage d'escargots, de bovins ou de fleurs... À découvrir absolument seul ou en famille.

### Opération de ferme en ferme

## La charte des producteurs fermiers: une éthique

DE COMMENT pousse une fleur... À comment on élève des escargots... en passant par l'élevage de canards gras et de bovins, vous saurez tout sur les métiers agricoles du Tarn. Organisée par le réseau Civam, Centre d'initiative pour valoriser l'agriculture et le milieu rural, l'opération «De ferme en ferme» fête ses 3 ans dans le Tarn. Le samedi 26 et le dimanche 27 avril, les portes des exploitations tarnaises, qui respectent la charte des producteurs fermiers, s'ouvrent au public et vous proposent une visite des lieux avec le maître à bord, qui, pour l'occasion troque l'habit de l'exploitant contre celui du guide.



Tous les producteurs participants à l'opération de Ferme en ferme et, au centre, le symbole de ce week-end l'épouvantail.

Une fois la visite terminée, des dégustations vous seront offertes. Rien ne vous empêchera d'emporter avec vous un petit souvenir. Vous emporterez deux produits: le gâté et l'exploitant. Certaines fermes, celles indiquées par un logo formé d'une assiette et de deux couverts, vous proposeront de déguster une assiette fermière composée des produits des fermes participantes. Les prix sont compris entre 8 et 15 euros. Attention, il faut réserver. Pour s'y rendre rien de plus simple. Les exploitations sont indiquées par le logo. Dans les principaux villages, des panneaux signalétiques vous guideront jusqu'à l'épouvantail, symbole de ses deux journées. Vous ne vous tromperez pas: l'épouvantail sera déguisé aux couleurs de l'exploitation.

A.S.

### Les exploitations tarnaises ouvertes

**J.-P. Nouvel:** élevage de bovins viande. La Paranié, 81 120 Teillet. 05 63 55 74 89. **Y. et Ph. Tinson:** élevage de canards gras. Bouscatel, 81 360 Montredon Labessonnière. 05 63 75 14 47. **L. et Ph. Hallet:** élevage de chèvre. Bellegarde, 81 120 Réalmont. 05 63 45 50 83. **E. et C. Candia:** viticulteur, domaine de Balagès, 81 150 Lagrave. 05 63 41 74 48. **Dina et Francis Girault:** fleurs séchées, 81 250 Millesques Haut, Miolles. 05 63 55 95 91. **D. Ricard:** produits au lait de brebis. Les Paulinetoises, 81 250 Paulinet. 05 63 55 81 72. **D. Genieys:** une ferme accueil éducatif. La forêt de Sérénac, 81 350 Sérénac. 05 63 56 16 52. **M. et Ch. Varene:** producteurs d'escargot. 81 170 Souel. 05 63 56 16 52. **Ch. et F. Blanc:** ferme auberge. Le Caillol, 81 640 Salles. 05 63 76 15 46.

Un jour seulement !

LA FOIRE AU MATÉRIEL AGRICOLE D'OCCASION

Toujours aussi importante

Dimanche 4 mai - Baraqueville (Aveyron)