ponsables autant qu'ils se sont faits berner pour devenir les ouvriers d'un système qui les dépasse et qu'ils ne maitrisent plus. Sans parler de la pression de l'héritage familial. Autant de pression dans une profession atteinte par les suicides liés à une désespérance.

Pour en revenir aux abattoirs, le système d'abbattage est lié au système économique dans lequel est pris l'agriculture standardisée. Concrêtement, il faut arrêter l'abattage industriel. La production de proximité, c'est aussi ça. On doit réorganiser l'abattage à la ferme. J'en appelle à la Conf pour qu'elle y travaille !

** véganes : personnes qui excluent de leur alimentation tout produit d'origine animale au nom du refus de toute forme d'exploitation animale ; l'association L214 en est le représentant le plus médiatique.*

LA FERME DU BOUYSSOU

Entretien avec Nancy Loosemore, maraichère à la ferme du Bouyssou (Maurs)

Peux-tu me parler de la ferme du Bouyssou et de sa particularité ?

Initialement, c'est une ferme où Pierre élève des vaches. Il y a 6-7 ans, il a mis à disposition une parcelle pour que Mélodie commence une activité maraichère. Quand j'ai rencontré Mélodie, elle en avait marre de travailler seule. Alors, on a fait une saison avec un système d'entraide ; et comme ça s'est bien passé, on a partagé le jardin l'année d'après.

Cette année, une autre parcelle a été mise à disposition de Yannick et Laurie qui se sont vus refuser un prêt pour racheter une ferme en porc plein air. Grâce à ça, ils ont pu maintenir le cheptel et faire leurs preuves.

Quels bénéfices tirez-vous de cette ouverture de la ferme ?

On s'entraide quand il y a besoin. On se prête du matériel, par exemple. Avec Yannick, je nourris les cochons si besoin et lui livre des fois mes légumes à Aurillac. C'est souple et il y a une bonne entente. Globalement, c'est plus agréable de ne pas être seule sur la ferme, de travailler dans une bonne ambiance. Et puis, ça nous a d'abord permis de nous installer. Dans le cas de Yannick et Laurie, ils ont pu maintenir l'activité de la Ferme du Loriot grâce à cette solution d'urgence.

Le maraichage est plutôt atypique dans notre département, comment est perçue ton activité ?

Mes « mangeurs de légumes » sont très contents ! On a une bonne gamme de légumes bien diversifiés. D'autre part, je dois travailler beaucoup. Je passe ma vie dans le champs. Et ça, c'est bien vu dans le mileu rural !

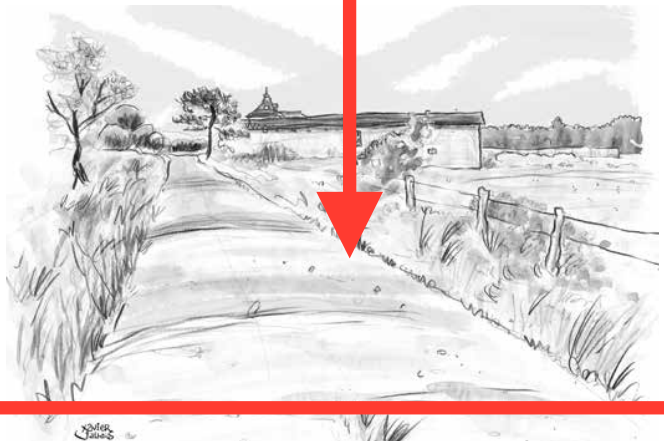
Beaucoup d'huile de coude et peu de pétrole !

Ce n'est pas un choix idéologique mais plutôt pratique. J'ai commencé le maraîchage dans le Lot sur des terrains pentus. Je travaillais une planche à la fois, avec un motoculteur. Ici, j'ai continué comme ça parce qu'on a fait le choix de faire de nombreuses cultures différentes avec des volumes de légumes plus petits. Ca veut dire que quand on termine une culture, on ne libère que de petites surfaces et ça n'est pas évident de les travailler avec un tracteur.

Plus généralement, j'ai encore pas mal de choses à caler pour que mon système gagne en efficacité : au niveau de la succession des cultures, de l'arrosage, des déplacements... C'est un boulot où il ne faut pas perdre de temps.

Comment s'est passée la fête paysanne organisée au Bouyssou cette année ?

Je crois que les gens qui sont venus étaient très contents de la journée, notamment parce qu'il y avait plein d'animations différentes. Concernant les visites organisées côté jardin, je l'ai fait avec plaisir, même si ce n'est pas évident de recevoir du monde toute la journée. Et puis, je préfère des intéractions plus longues avec moins de monde pour discuter plus en profondeur.



BOUILLE ET TAMBOUILLE

Entretien avec Agathe, le chef cuistot du spectacle Bouille et Tambouille, un spectacle bien assaisonné qui a amusé les enfants, lors de la Fête paysanne de Chalinargues.

Pourquoi un spectacle sur l'alimentation à l'intention des enfants ?

L'auteur du spectacle s'appelle Claude Theil. Il écrit beaucoup de pièces pour le jeune public, les scolaires en particulier, dans un but pédagogique. L'idée c'est de semer des graines pour les enfants et participer ainsi à une prise de conscience sur l'importance de leurs comportements alimentaires. On ne cherche pas à développer un discours exhaustif. Face à un public jeune, on amène ces messages de façon ludique, en évitant les notions d'interdit ou de danger.

Comment est reçu votre spectacle ?

Ce spectacle tourne depuis 3-4 ans, les retours sont bons et il est de plus en plus demandé. Il répond notamment à un besoin urgent de l'éducation nationale, car les enseignants se trouvent de plus en plus démunis face au manque d'hygiène alimentaire des élèves et aux problèmes d'obésité en particulier.

Contact et infos : www.rockybulle.com