Fête de l'AGRICULTURE 2023

Fauconnières - MONTÉLIER

Dimanche 3 Septembre

Animations

Toute la journée

Samedi 2/09

18h30

La Nuit des JA

Soirée DJ

Maquette illustration : kbtransinne@wanadoo.fr

Jeunes Agriculteurs
Demain se construit aujourd'hui
Drôme

L'Agriculture Drômoise
145 avenue Georges Brassens CS 30418 26504 Bourg-lès-Valence cedex Tél : 04 27 24 01 70 contact@agriculture-dromoise.fr www.agriculture-dromoise.fr
N° 2622 Jeudi 24 août 2023 70e année PU : 3 €

à Fauconnières (26120 Montélier) les 2 et 3 septembre

©JA26

©JA26

édito des JA 26

À l'heure où notre ministère de l'Agriculture se rajoute une compétence [la souveraineté alimentaire], nous nous posons de plus en plus la question du but de notre agriculture : produire l'alimentation dont certains rêvent ou produire ce que les gens consomment ?
Quel avenir si l'on interdit des productions à coup de normes pour ensuite les importer sans aucune contrainte, comme par exemple sur la betterave, la cerise, le colza, ou encore la moutarde ? C'est aussi le cas pour l'élevage de ruminants qui est critiqué pour ses rejets de CO_2 alors que, par le biais de ses prairies pâturées, il le stocke dans le sol. Jeunes Agriculteurs (JA) se bat pour que les produits importés aient les mêmes contraintes que nos standards de production français.
La baisse du pouvoir d'achat a grandement impacté nos filières de qualité ; mais cela nous prouve qu'il faut produire une alimentation variée et s'adapter en permanence au marché afin de proposer ce que les consom-acteurs achètent.
Il faut cependant continuer de nous battre pour faire appliquer les lois de régulation du marché (Egalim), innover sur les pratiques quand il n'y a plus d'alternatives, tout en continuant à limiter notre impact sur l'environnement. Un enjeu majeur réside également autour de la régulation des prédateurs ; ces derniers mois ont été durs pour nos éleveurs et mettent en image à quel point nous avons le sentiment d'être incompris. La présence massive du loup nous fait sentir simplement en trop sur nos territoires pourtant façonnés par le pastoralisme. S'impliquer dans notre réseau est donc primordial, tout autant que de s'intéresser à toutes nos interprofessions : coop, syndicats spécialisés, vie de nos ruralités. Cela permettra à notre profession de regagner sa capacité à décider de son avenir... Un avenir plus sûr ainsi qu'un revenu décent nous permettra ainsi d'installer de jeunes passionnés par notre beau métier de façon durable et vivable, et donc d'atteindre la souveraineté alimentaire.
Les agriculteurs et agricultrices sont des travailleurs impliqués : passionnés par leur métier, par leurs bêtes, leurs plantations, et par leurs pratiques. Malgré ce que certains peuvent penser, ces pratiques ne sont pas faites pour nuire à l'environnement, au voisinage, à la santé d'autrui ; elles sont mises en place par bon sens, et au service de votre alimentation de qualité.
C'est ainsi avec plaisir que nous vous accueillerons lors de cette Fête de l'Agriculture pour échanger sur ces sujets, et partager notre métier sous le signe de la convivialité ! ■

Le Bureau JA26

le mot du maire

Je me réjouis d'accueillir à Montélier cette année la traditionnelle fête de l'agriculture de la Drôme et ce à double titre. En tant que maire, tout d'abord, car cet évènement créera les 2 et 3 septembre prochains une ambiance particulière sur la commune : convivialité, esprit festif, partage et amicales compétitions.

En tant qu'ancien agriculteur, ensuite, car j'ai un attachement particulier envers le monde agricole et il me tient à cœur de le faire découvrir aux nombreux visiteurs qui participeront à cette fête.
Ce sera pour chacun l'occasion de s'immerger dans cet univers, de connaître mieux les produits drômois, ainsi que notre belle commune par la même occasion !
Nous savons qu'il est important de préserver une agriculture de qualité dont nous avons besoin pour notre alimentation. Le métier est difficile car soumis aux aléas de la météo, exigeant en temps, pas toujours rentable ... et pourtant de jeunes agriculteurs se lancent et persévèrent.
L'évolution des conditions climatiques, des normes environnementales, du matériel, des attentes des consommateurs, oblige chacun à s'adapter et à faire de son mieux. Aussi, je tiens à les féliciter pour leur engagement.
Je vous propose de leur apporter notre soutien en participant nombreux à cet évènement. ■

Bernard Vallon,
Maire de Montélier

à Fauconnières (26120 Montélier) les 2 et 3 septembre

le programme

Accueil du public de 9h à 18h30

- **9h** Marché de producteurs
  Animations
  Essais des concurrents
- **11h** Tournée des élus
- **12h** Repas du terroir
- **14h** Café-débat des élus
- **15h** Finale départementale de labour
- **17h** Tirage de la grande tombola
  Remise des prix
- **17h30** Discours des élus

les animations

- Marché de producteurs
- Exposition et démo de matériels (anciens et nouveaux)
- Démonstration de battage à l'ancienne
- Stands d'infos des partenaires
- La chaîne du pain
- Spectacle équestre (10h, 14h et 16h30)

Pour les enfants

- Ferme pédagogique
- Balade en poney
- Conduite de tracteurs sur parcours
- Châteaux gonflables

Grande tombola et de nombreux lots à gagner!

la restauration

Repas du terroir, réservation au stand JA (15 euros) - service de 12h à 14h

Menu (normal ou veggie = double fromage)
Burger local
Pain de la boulangerie Bédouin
Steack des producteurs « La Viande d'ici »
Fromage St Marcellin de la Ferme de Manne
Légumes des « Légumes de la Galaure »
Frites fraiches de la Maison Vernet
Yaourt du Gaec de la Grange
Fruits de « Aux délices de la Ferme Ardéchoise »
Barquette de frites seule (3 euros)

Buvette en continu (boissons locales - bière, jus de fruits et limonade)

TECHNIQUE / Le labour, c'est tout un art… qui respecte certaines règles très précises. Explications.

Mieux comprendre les concours de labours

Il existe deux catégories sur un concours de labour : le labour à plat et le labour en planche. Les candidats ont un temps d'essai, d'environ deux heures, pour s'adapter au terrain, régler leur charrue. Ensuite, a lieu le tirage au sort de la parcelle, puis les commissaires rappellent le règlement aux candidats. Le concours commence par l'ouverture, quinze minutes pour le labour à plat et vingt minutes pour le labour en planche. Une fois l'ouverture effectuée, le candidat s'arrête et la raie est notée. Le candidat peut ensuite poursuivre son travail. Pour le labour en planche, huit critères sont notés pour arriver à un total de 100 points. Le total est le même pour le labour à plat, mais avec neuf critères.

Le plus important est d'être rectiligne pour l'ouverture, pour les bandes de labour et pour la dérayure finale. L'apparence générale du labour est aussi un facteur important, pour faire la différence. Les candidats doivent respecter une certaine profondeur, généralement autour des 20 centimètres. Si cette mesure n'est pas respectée des pénalités sont appliquées.

Comme dans le Tour de France

Selon Jean-Paul Prudhomme, ancien céréalier, jury de concours, *« cela demande une grande dextérité de réaliser avec succès un labour bien fermé, un sillon rectiligne, puis de terminer la parcelle proprement, sans trace de pneumatique. D'autant que pendant la période des concours, on a souvent des périodes sèches. Cela complique le maintien de la régularité de la profondeur du labour. Il est important de veiller à la qualité de la première ouverture du sillon. Si elle est bien réalisée, elle va faciliter la suite. Comme il est difficile de régler son outil depuis son siège de tracteur, il ne faut pas hésiter à en descendre »*, précise-t-il. Depuis les années 1960, le matériel s'est beaucoup amélioré. Les charrues ont évolué. Certaines marques se sont imposées. Et il y en a même qui se sont spécialisées avec des dispositifs hydrauliques. *« Les concours de labour sont une vraie compétition et sur la ligne de départ, certains concurrents sont particulièrement bien équipés. Comme dans le Tour de France cycliste. C'est tout le professionnalisme du participant qui permet de tirer profit de ces outils. Et c'est toujours plaisant à regarder »*, s'amuse Jean-Paul Prudhomme.

Jurys nationaux

L'objectif est que la parcelle soit entièrement labourée. Le travail réalisé par les candidats est jugé par des jurys spécialisés. Les finales régionales de labour, elles, sont encadrées par des jurys nationaux, composés pour deux tiers de professionnels du labour et pour un tiers de représentants d'administrations du monde agricole. Leur mission est de veiller à ce que tous les candidats soient jugés de façon équitable. ■

Lucie Grolleau Frécon et Isabelle Brenguier

PORTRAIT / Émilie Froget et Benjamin Fanget, exploitants agricoles à Saint-Avit, fourniront les légumes pour le repas du terroir de la Fête de l'agriculture, le 3 septembre à Fauconnières.

Les légumes de la Galaure à la Fête de l'agriculture

Agriculteurs, fille et fils d'agriculteurs, Émilie Froget et Benjamin Fanget se sont installés en juin 2017 sur la commune de Saint-Avit, à quelques kilomètres d'Hauterives, le village du Facteur Cheval. Chacun a suivi auparavant une formation agricole : un Bac pro option maraîchage puis un BTS au lycée Terre d'Horizon de Romans pour Émilie, un Bac pro conduite et gestion de l'exploitation agricole (CGEA) option élevage à la MFR de Chatte (38) pour Benjamin. *« Nous avons repris l'exploitation d'un agriculteur qui souhaitait cesser rapidement son activité avec comme projet de créer un atelier de maraîchage,* raconte Benjamin Fanget. *Tout a dû se faire très rapidement, ce qui ne nous a pas laissé suffisamment de temps pour élaborer pleinement notre projet et demander la dotation jeune agriculteur. »*

Aujourd'hui, le jeune couple est à la tête d'une exploitation - EARL Les légumes de la Galaure - de 45 hectares. Une surface trop petite pour deux et qui contraint Benjamin Fanget à être double-actif. Il travaille ainsi à la coopérative Drômoise de céréales (CDC) en tant que magasinier réceptionniste. *« C'est compliqué lors des moissons, au mois de juillet, Émilie se retrouve toute seule sur l'exploitation »,* confie-t-il.

Installés sur la commune de Saint-Avit depuis 2017, **Benjamin Fanget et Émilie Froget** ont été lauréats du concours Fermier d'Or en 2019 pour leur soupe de légumes. (©Facebook Les légumes de la Galaure)

En vente directe

L'EARL compte 30 hectares de céréales vendues à la CDC, des prairies permettant la vente de foin ainsi que quatre à six hectares de maraîchage, de plein champ et sous tunnels froids (1 300 m²). Emilie et Benjamin cultivent des légumes d'été (tomates, aubergines, poivrons, concombre, courges...) et d'hiver (poireaux, choux...) ainsi que des salades, asperges blanches, artichauts, pommes de terre Délicatesse, lentilles, pois-chiches... Ils transforment également certains de leurs produits en coulis et soupes. *« Nous produisons en mode conventionnel mais en réalité nous considérons que nous sommes en culture raisonnée car le désherbage est mécanique, les produits de traitement sont ceux de la bio et nous favorisons au maximum les auxiliaires de culture,* précise Benjamin Fanget. *On n'a jamais voulu s'installer en agriculture biologique et aujourd'hui on se dit que l'on a bien fait vu la situation du marché de la bio. »*

Toute la production maraîchère est commercialisée en direct : actuellement sur des marchés le mardi à Hauterives et le samedi à Montélier, les vendredis de 16 h à 18 h sur l'exploitation, les lundis soirs pendant l'été au camping de Saint-Avit... *« Étant adhérents de Bienvenue à la ferme en Drôme, nous participons aussi à quelques marchés fermiers organisés chez des producteurs du réseau. Et nous avons organisé le nôtre le vendredi 11 août, avec en plus un repas en soirée. »*

L'eau, facteur d'inquiétude

Le dimanche 3 septembre à Fauconnières, près de Montélier, c'est eux qui fourniront les légumes du repas du terroir de la Fête de l'agriculture organisée par les Jeunes Agriculteurs (lire page II), syndicat dont ils sont adhérents depuis 2014. Des milliers de visiteurs sont attendus dont plusieurs centaines pour le déjeuner. *« Nous espérons que la météo ne viendra pas perturber notre production »,* confie Benjamin Fanget. Pour le couple d'exploitants, l'irrigation est une autre inquiétude pour les années à venir. *« Les restrictions de prélèvements d'eau* (qui devraient s'accentuer ces prochaines années - ndlr) *sont un gros problème pour notre secteur. Pour l'instant, avec mes forages, ça va relativement bien. »*

Christophe Ledoux

✓ **Contact : Les légumes de la Galaure, 738 chemin de la Vère à Saint-Avit www.leslegumesdelagalaure.fr et sur Facebook**

VOUS TRANSFORMEZ BIEN PLUS QUE DU RAISIN.

Être un professionnel de la filière viti-vinicole, c'est être acteur du patrimoine gastronomique français. Alors quand vous transformez votre activité, avec des pratiques culturales durables, de l'innovation par la robotisation ou encore la vente en circuit court, nous sommes là pour soutenir vos défis.

Pour en savoir plus sur les garanties et les services proposés, se reporter aux contrats ou voir avec un conseiller en agence.
Groupama Méditerranée, Caisse Régionale d'Assurances Mutuelles Agricoles Méditerranée - 24 Parc du Golf - BP 10359 - 13799 Aix-en-Provence Cedex 3 - 379 834 906 RCS Aix-en-Provence - Emetteur de Certificats Mutualistes. Entreprise régie par le Code des assurances et soumise à l'Autorité de Contrôle Prudentiel et de Résolution - 4 place de Budapest - CS 92459 - 75436 Paris Cedex 09. Création : Studio Groupama - Crédit photo : Aurélien Chauvaud – Août 2023.

Groupama MÉDITERRANÉE la vraie vie s'assure ici