

Le statut d'exploitant

Le statut de l'exploitant

Il existe 3 catégories d'exploitants agricoles :

- Le propriétaire de l'exploitation qui exploite ses propres terres.**
- Le fermier qui loue les terres et paie un fermage au propriétaire.**
- Le métayer qui cultive les terres, entretient les bâtiments et le cheptel et partage les produits de la ferme avec le propriétaire.
Un bail est alors signé entre le bailleur et le métayer.**

Actuellement, 70% des surfaces sont en fermage.

Bail de métayage du 19^{ème} siècle



République Française
au nom du peuple français
Devant M^r Chéret, notaire à
Martigay, canton de Courmayeur (Savoie)
souligné.

A Comparu :

Monsieur Auguste Darrazin, proprié-
taire, demeurant à la Cornuette, commune de
Martigay.

Lequel a, par ce présent, donné à titre
de bail à mortuë fruits & revenus, pour trois, six ou
neuf années entières & consécutives, qui ont commencé
à courir le vingt quatre juin mil huit cent quatre
vingt-sept & finiront à pareille époque desdites trois,
six ou neuf années révolues, avec faculté à M^r Darrazin
et ceux prenant ci après nommés de faire cesser l'effet du
présent bail à la fin de l'une ou l'autre des deux premières
périodes, en s'avertissant réciproquement six mois d'avance.

A M^r Louis Chéret, veuf & dame Josephine
Mauduit, sa femme, demeurant ensemble à la Moenardière
commune de Martigay, procureurs solidaires, ici présents &
acceptant la dame Chéret, de son mari autorisée.

Le Domaine de la Moenardière, situé commune
de Martigay & par extension sur celle de Borsay, consistant
en bâtiments d'habitation & d'exploitation, cour, jardins

per M^r Chéret

BAIL SARRAZIN-THERET-MAUDUIT de 1896

13 décembre 1896 – bail Mr Sarrazin à Thérét-Mauduit République française, au nom du peuple français, devant Me Chevé, Notaire à Martizay, canton de Tournon-Saint-Martin (Indre) soussigné a comparu Monsieur Auguste Sarrazin, propriétaire, demeurant à la Cornillère, commune de Martizay.

Lequel a, par ces présents, donné à titre de bail à moitié fruits et revenus pour trois, six ou neuf années consécutives qui ont commencé à courir le vingt- quatre juin mil huit cent quatre-vingt-seize et finiront à pareille époque des actes trois, six ou neuf années révolues, avec faculté à Mr Sarrazin et aux preneurs ci-après nommés de faire cesser l'effet du présent bail à la fin de l'une ou l'autre des deux premières périodes, en s'avertissant réciproquement six mois à l'avance.

A Mr Louis Thérét, colon, et dame Joséphine Mauduit, sa femme, demeurant ensemble à la Ménardière, commune de Martizay, preneurs solidaires ici présents et acceptant la dame Thérét, de sa main autorisée.

Le Domaine de la Ménardière, situé commune de Martizay et, par extension sur celle de Bossay, consistant en bâtiments d'habitation et d'exploitation, cour, jardins, terres, prés, vignes, friches et bois.

Tel que, le dit domaine se poursuit et comporte, les colons déclarent bien connaître les immeubles qui leur sont affermés pour les avoir vus et visités.

CONDITIONS

Le présent bail est fait aux conditions suivantes que les preneurs promettent et s'obligent solidairement d'exécuter.

1°. Ils jouiront des biens affermés en bons pères de famille et colons de bonne foi, sans y commettre ni souffrir qu'il y soit commis aucune anticipation, dégradation, ni malversation, et s'il en était commis par autrui, ils devront prévenir le bailleur assez à temps pour qu'il puisse s'y opposer valablement sous peine d'en demeurer personnellement responsable.

2°. Ils laboureront, fumeront et ensemeront les terres en temps et saisons convenables, sans pouvoir les surcharger ni épuiser et sans pouvoir non plus les dessoler ni déssaisonner sans le consentement du bailleur qui conserve la direction de la culture.

3°. Le bailleur se réserve le droit de travailler sur les dépendances louées pour le compte des colons, quand bon lui semblera et ce gratuitement.

3°. Les colons entretiendront bien et convenablement les vignes et jouelles de perches et piquets, les tailleront et bêcheront suivant l'usage du pays.

4°. Ils cureront les fossés et prendront soin des haies vives et mortes, servant de clotures aux dépendances louées.

5°. Ils entretiendront les prés, nets d'épines, ronces, taupinières et autres mauvaises accrues nuisibles à la production de l'herbe, de manière qu'ils soient à faux courante.

6°. Ils ne pourront couper par pieds, branches ou cimes au centimètre arbres vifs ou morts, cependant les étréissures des arbres qui ont l'habitude d'être émondés, et la coupe des haies leur appartiendront, mais ils devront faire ces coupes en temps et saisons convenables à l'âge six ans et un sixième, à la hauteur où ces haies ont l'habitude de l'être.

7°. Les bestiaux du cheptel ne pourront être employés qu'à la culture du domaine, il est formellement interdit aux colons de faire des charrois ou labours pour autrui sans le consentement express et par écrit du bailleur, à peine de tous dépens et dommages intérêts ; cependant les colons auront le droit de cultiver leurs biens personnels avec les bestiaux et instruments aratoires du cheptel, sans pouvoir prendre d'engrais au domaine, pour amender leurs terres, la culture devant être bien distincte.

8°. Ils feront sans indemnité et à première réquisition tous les charrois nécessaires pour construction et reconstruction des bâtiments du Domaine, et amèneront tous les matériaux à pied d'œuvre ; ils feront aussi sans rétribution tous les charrois dont Mr Sarrazin aura besoin, soit pour lui amener son bois soit pour conduire ses produits à son domicile à la Cornillère.

9°. Mr Sarrazin aura le droit de se servir de l'âne du Domaine de la charrette et des harnais pour tous ses besoins à la charge de prévenir les colons la veille du jour où il s'en servira.

10°. A leur entrée en jouissance les colons n'ont rien pris dans la récolte de la présente année, à leur sortie ils auront droit à la moitié de toutes celles qui seront récoltées sans distinction.

11°. Ils ne pourront vendre ni divertir les pailles, foin, balles, fourrages et fumier,

le tout devant servir soit à la nourriture du bétail, soit à l'amendement des dépendances louées.

12°. Les graines pour les encensements des prairies artificielles qui ne seraient pas récoltées sur le domaine seront achetées et payées par moitié entre le bailleur et les colons.

13°. Les récoltes de toute nature seront partagées par moitié entre le bailleur et les colons, et ces derniers conduiront la moitié revenant à Mr Sarrazin dans les endroits que celui-ci leur indiquera à première réquisition.

14°. Le battage des grains se fera à l'époque qui conviendra au bailleur de choisir, avec l'aide d'une machine à vapeur ; les frais seront acquittés par celui, quant aux personnes employées à ces travaux elles seront payées et nourries par le colon seul.

15°. Aucuns des bestiaux ne pourront être vendus qu'en présence du bailleur et avec son consentement.

16°. Les frais de maréchal et de charron seront payés par moitié, les frais de vétérinaire et les médicaments seront aussi payés par moitié.

17°. Les impôts fonciers seront acquittés par moitié entre les colons et le bailleur.

18°. Les colons devront faire assurer contre les risques de l'incendie, leur mobilier, les pailles, foin, cheptels vifs et morts à la même compagnie que le bailleur aura assuré les bâtiments.

19°. La prime d'assurance des bâtiments et des cheptels sera payée par moitié entre les colons et le bailleur.

20°. Les prestations en nature qui pourront être exigées seront faites ou payées par les colons seuls.

21°. A leur sortie les colons laisseront quatre-vingt-deux ares cinquante centiares de terre en sainfoin, même quantité en luzerne, et semblable quantité en trèfle sans pouvoir rien prétendre à la première coupe, cependant, s'il y avait une plus grande étendue ils auraient le droit de faire manger la première coupe de vingt-quatre ares soixante-quinze centiares.

Il existe au domaine quatre échelles qui dépendent de la propriété.

22°. Ils ne pourront ensemer plus de trois hectares à trois hectares trente ares

de terre chaque année en blé froment.

23°. Lors de leur sortie, les preneurs laisseront 3 hectares de terre en guéret, en bon état.

CHEPTEL

Les preneurs reconnaissent avoir reçu à leur entrée en jouissance à titre de cheptel à moitié perte et profit.

1 charrette à Bœufs estimée	180F	1 charrue	20F
1 herse	25F	1 voiture à âne	60F
1 harnais d'âne	20F	1 joug	3F
1 rouleau	18F	2 bœufs	740F
2 porcs	16F	40m ³ de fumier	160F
9 brebis	166F50C	1 âne	180F
ensemble 1588F50C			

A leur sortie, cette masse sera rendue sur estimation qui sera faite contradictoirement entre les parties, le bénéfice ou la perte sera supportée par moitié.

Les preneurs devront laisser en sus de la masse et sans estimation un hérault de bonne qualité.

Pour l'ensemencement des terres Mr Sarrazin a remis aux colons qui le reconnaissent vingt doubles décalitres de froment, dix doubles décalitres d'avoine, deux doubles décalitres d'orge et neuf doubles décalitres de pommes de terre. Ces semences seront prélevées à la sortie sur le monceau commun.

FAISANCES

Les colons livreront chaque année au bailleur en son Domicile, six poulets, cinq douzaines d'œufs et douze fromages par chèvre.

EVALUATIONS

Pour la perception des droits d'enregistrement seulement les parties évaluent la part à revenir au bailleur, dans le produit du Domaine y compris les charges, faisance et impôts à la somme de trois cents francs annuellement.

Pour l'exécution des présents, domicile est élu à Martizay en l'étude.

Les coûts du présent bail seront acquittés par les parties y compris ceux de la Grosse.

DONT-ACTE

Fait et passé à Martizay en l'étude

l'an mil huit cent quatre-vingt-seize les six et treize décembre

En présence de MM Juber-Querrat (Pierrot?), sabotier et Benedic Clotaire Cyriac Philippeau, menuisier, demeurant à Martizay, témoins requis.

Lecture faite Mr Sarrazin a seul signé avec les témoins et le notaire, quant aux époux Théret, ils ont déclaré ne le savoir de ce requis.

La minute du menu-signée porte cette mention.

Enregistrée à Tournon, le quinze Décembre mil huit cent quatre-vingt-seize 8° 100 1° 10. Reçu à 0,20% deux francs vingt-cinq centimes décimes compris.

Signé P Serres

En conséquence, le Président de la République française mande et ordonne à tous huissiers sur ce requis de mettre ce présent à exécution, aux procureurs généraux, aux procureurs de la République près les tribunaux de première instance d'y tenir la main, à tous commandant et officier de la force publique de prêter main forte lorsqu'ils en seront légalement requis.

En foi de quoi des présentes ont été signées et scellées par Me Chevé, notaire.

Pour première Grosse [signature Chevé]

En marge sous signature de Serres : Grosse sur 4 volets sans renvoi ni raturage signé Chevé

La vie rurale à Martizay il y a un siècle, à travers un bail entre un propriétaire et ses métayers

Il y a 107 ans, en 1896, un bail se signait entre un bailleur et ses métayers. C'était un acte très officiel impliquant la République, le peuple français, les huissiers, les procureurs généraux, les procureurs de la République près des tribunaux de première instance, le commandant et officier de la force publique. Nous présentons ici la première page de ce document, montrant une écriture impeccable, encore lisible un siècle après. Cet acte nous renseigne sur la vie paysanne il y a un siècle dans la campagne martizéenne.

Le bail concernait la propriété de la Ménardière, actuellement petite ferme rénovée proche des Cornillères. A l'époque, la Ménardière constituait un lieu-dit important, avec des bâtiments d'habitation et d'exploitation, une cour, un jardin. Il fallait ajouter des terres, y compris sur la commune de Bossay-sur-Claise, incluant prés, vignes, friches et bois.

Dans le bail, les métayers sont dénommés "colons", comme s'ils fondaient une colonie. Nos deux colons ont dû suivre une scolarité courte ou nulle, car aucun ne sait signer. Si l'on résume les droits et devoirs des colons envers leur bailleur, ce dernier a tous les droits et ses métayers sont à sa merci. C'est ce qui ressort des conditions 2 (2^o paragraphe), 7,8,9 et 20. Heureusement que certains points font l'objet de partage ; ce sont les conditions 10, 12, 13, 14, 16, 17, 18, 19 et 21.

Le bail est rédigé dans un français d'il y a un siècle, et il comprend des expressions démodées, qui montrent qu'une langue évolue. Il doit aussi utiliser des termes de patois. A noter que le bailleur est considéré comme une personne importante, il prend souvent une majuscule. C'est aussi le cas pour l'Étude du notaire. Voici un relevé chronologique de ces expressions de l'ancien temps, avec en italique la partie intéressante.

« Les colons déclarent bien connaître les *immeubles* qui leur sont affermés ». « Ils jouiront des biens affermés *en bons pères de famille et colons de bonne foi* ». « Ils ne pourront vendre ni *divertir*¹ les pailles... ».

¹ Divertir : détourner

Nous trouvons aussi les mots suivants, qui fleurent bon le patois berrichon : « *déssaisonner*² », « *jouelles*³ », « autres mauvaises *accrues*⁴ », « *étruissures*⁵ », « *héraut*⁵ », « *faisances*⁶ ». On remarque que l'outil utilisé pour faucher s'écrivait « *faulx* ».

Ce bail est aussi une leçon d'agriculture pour les contemporains peu respectueux de l'environnement, comme le montrent les conditions 2 à 6 et la 23^e. En particulier, la condition 4 jette une pierre dans la mare du remembrement.

Prolongement de ces règles agricoles élémentaires, la polyculture était connue et appliquée. On trouvait certes des céréales comme le (blé) froment, l'avoine ou l'orge, mais on cultivait aussi la pomme de terre, le sainfoin, la luzerne et le trèfle. Si l'on exclut le blé, les autres céréales ont été remplacées par le maïs, le tournesol et le colza.

Le cheptel avait une importance capitale. Par ordre de valeur, le bœuf occupait une place privilégiée ; le matériel s'y rapportant avait donc son importance. Valant moitié moins cher que le bœuf, venait l'âne, maintenant presque disparu, qui représentait à l'époque une forte valeur, ainsi que son matériel. On pouvait ainsi le considérer comme le cheval pour les moins fortunés. Il avait des qualités qui sont actuellement reconnues, car on assiste à sa réimplantation. Pour s'occuper du matériel relatif à ces animaux, on trouvait à l'époque des maréchaux-ferrants et des charrons. Le cheptel comptait enfin des brebis et des porcs, qui représentaient une valeur presque insignifiante. Peut-être est-ce pour cette raison qu'ils constituent l'essentiel de nos troupeaux actuels.

C'était donc un aperçu de la vie rurale à Martizay il y a 107 ans. Peut-être fera-t-elle des nostalgiques, mais nos agriculteurs seraient-ils prêts à retravailler dans les mêmes conditions de travail avec un matériel trop peu performant et des animaux peu rapides ? Si vous possédez vous aussi des documents relatifs à cette époque, concordant ou non avec cet aperçu, merci de nous les faire parvenir pour que nous les présentions au plus grand nombre.

² Dessaisonner : changer l'ordre successif des cultures

³ Jouelles : sorte de joug sur lequel on attache la vigne

⁴ Accrues : augmentation d'une surface de terrain

⁵ Etruissures et héraut : si quelqu'un connaît les définitions de ces mots, nous le remercions de nous en informer. Ce serait des mots français, pas spécialement berrichons.

⁶ Faisances : redevances d'un fermier en sus du prix de son bail

Les anciennes fermes

L'AGRICULTURE DE MARTIZAY EN QUELQUES CHIFFRES

Classée Brenne, la commune de Martizay est en réalité à cheval sur la Brenne et le Boischaut.

Les quelques chiffres relevés ici rendent compte de l'évolution en 10 ans par rapport au canton et au département.

1°) EXPLOITATIONS :

122 exploitations en 1970

93 exploitations en 1980 de 39 ha en moyenne soit :

- 24 % en 10 ans,
- 22 % pour le canton avec une surface moyenne de 36 ha,
- 25 % pour le département avec une surface moyenne de 40 ha.

2°) POPULATION FAMILIALE :

446 membres de familles agricoles en 1970

297 membres de familles agricoles en 1980 soit :

- * une perte de 1/3 de la population familiale de la commune,
- * une perte de 1/3 sur le canton,
- 36 % sur le département.

3°) SALAIRES :

25 salariés en 1970 à Martizay

15 salariés en 1980 à Martizay soit :

- 40 % en 10 ans sur la commune,
- 80 % en 10 ans sur le canton,
- 56 % en moyenne sur le département.

4°) PRODUCTION ANIMALE :

- Bovins : 1250 mères en 1970

1350 mères en 1980 soit :

- + 7 % en 10 ans sur la commune,
- + 10 % en 10 ans sur le canton,
- 10 % en moyenne sur le département.

- Ovins : augmentation spectaculaire à Martizay

220 en 1970

1120 en 1980 soit :

- + 400 % sur la commune,
- + 50 % sur le canton,
- + 22 % en moyenne sur le département.

- Porc :

- 82 % avec 124 truies en 1980,
- 55 % sur le canton,
- 50 % en moyenne sur le département.

6°) SURFACE TOUJOURS EN HERBE :

Sur Martizay, la S.T.H. est restée identique avec 350 ha soit :

- * 12 % de la S.A.U. sur la commune,
- 24 % sur le canton avec 18 % de la S.A.U. toujours en herbe en 1980,
- 13 % sur le département avec 22 % de la S.A.U. toujours en herbe.

Les anciennes fermes

Autrefois, Martizay possédait de nombreuses fermes plus ou moins importantes situées dans le bourg, dans les villages ou isolées dans la campagne.

Leur nombre n'a cessé de diminuer au cours des années. En 1961, lorsqu'elle a repris le secrétariat de la mairie, Christiane Berthelot se rappelle qu'il existait 97 fermes sur la commune dont une dizaine implantées dans le bourg.

En 2000, on en comptait encore 46 mais aujourd'hui, il reste seulement 14 exploitations spécialisées dans l'agriculture et/ou l'élevage.

Les fermes anciennes étaient polyvalentes. Les fermiers pratiquaient la polyculture : céréales (blé, orge, avoine, seigle, sarrasin, maïs), légumineuses (trèfle, luzerne, sainfoin) mais aussi colza, choux fourragers, pommes de terre, topinambours, betteraves, citrouilles. L'élevage était diversifié : vaches, chèvres, moutons, porcs, lapins et volailles (poules, canards, pintades, dindons, oies, pigeons) ainsi que chevaux, ânes et mulets pour les travaux des champs.

La femme s'occupait de la basse-cour, de la nourriture des cochons, de la traite des vaches et des chèvres, de la fabrication du beurre et du fromage et parfois de la vente du lait.

L'agriculteur pratiquait l'assolement triennal, technique de culture qui s'étale sur 3 ans. Les terres sont divisées en 3 parties : une parcelle reste en jachère et les 2 autres parcelles accueillent des cultures différentes. Chaque année, l'agriculteur fait tourner ses cultures.

Pour amender ses terres, l'agriculteur répandait du fumier, du purin et du guano dans les champs jusqu'à l'apparition des engrais chimiques dans les années 1970.

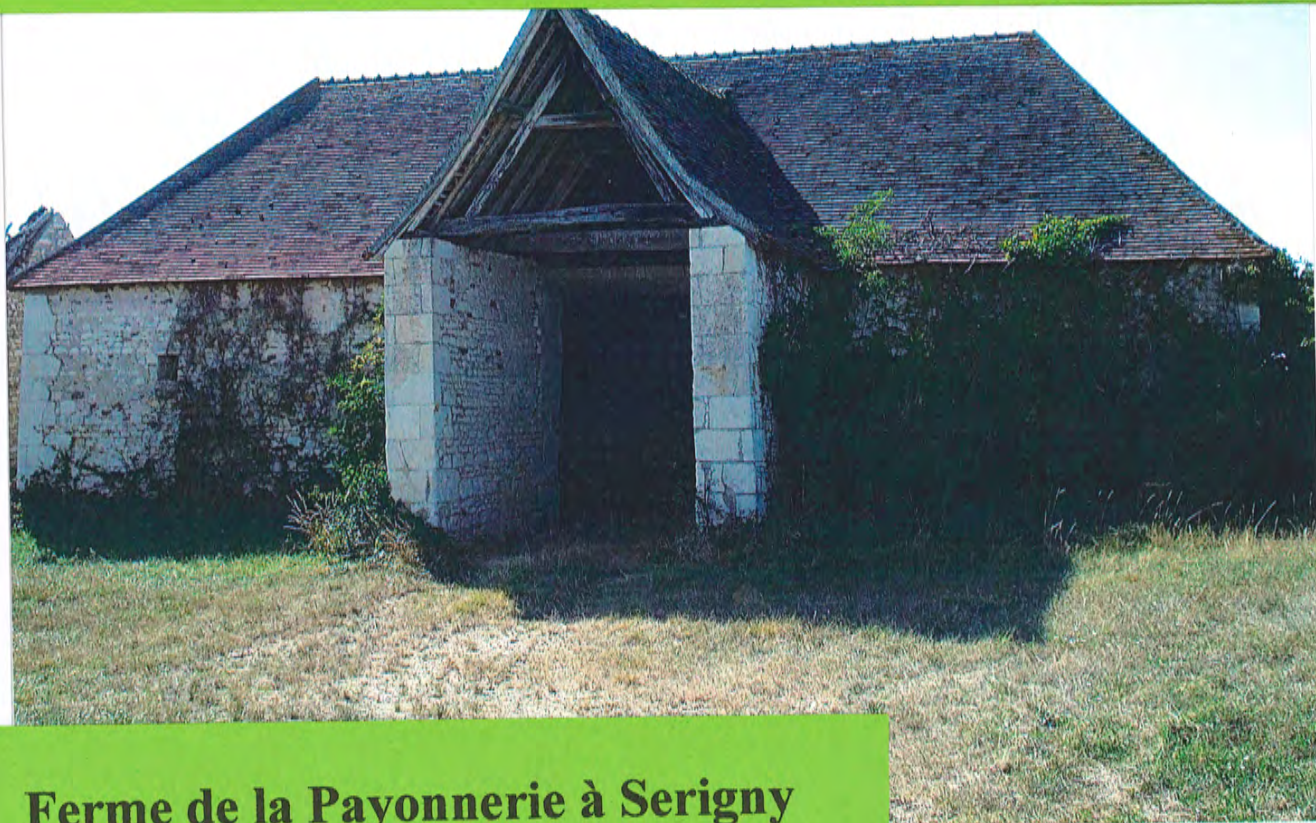
Les fermes vivaient en autarcie n'achetant que quelques produits tels que café, allumettes, sucre....



Petite ferme ancienne



Beaux bâtiments de fermes anciennes: grange, portail



Ferme de la Payonnerie à Serigny



Ferme de la Réserve de Serigny

Ferme de la Patrière, sa grange et ses écuries







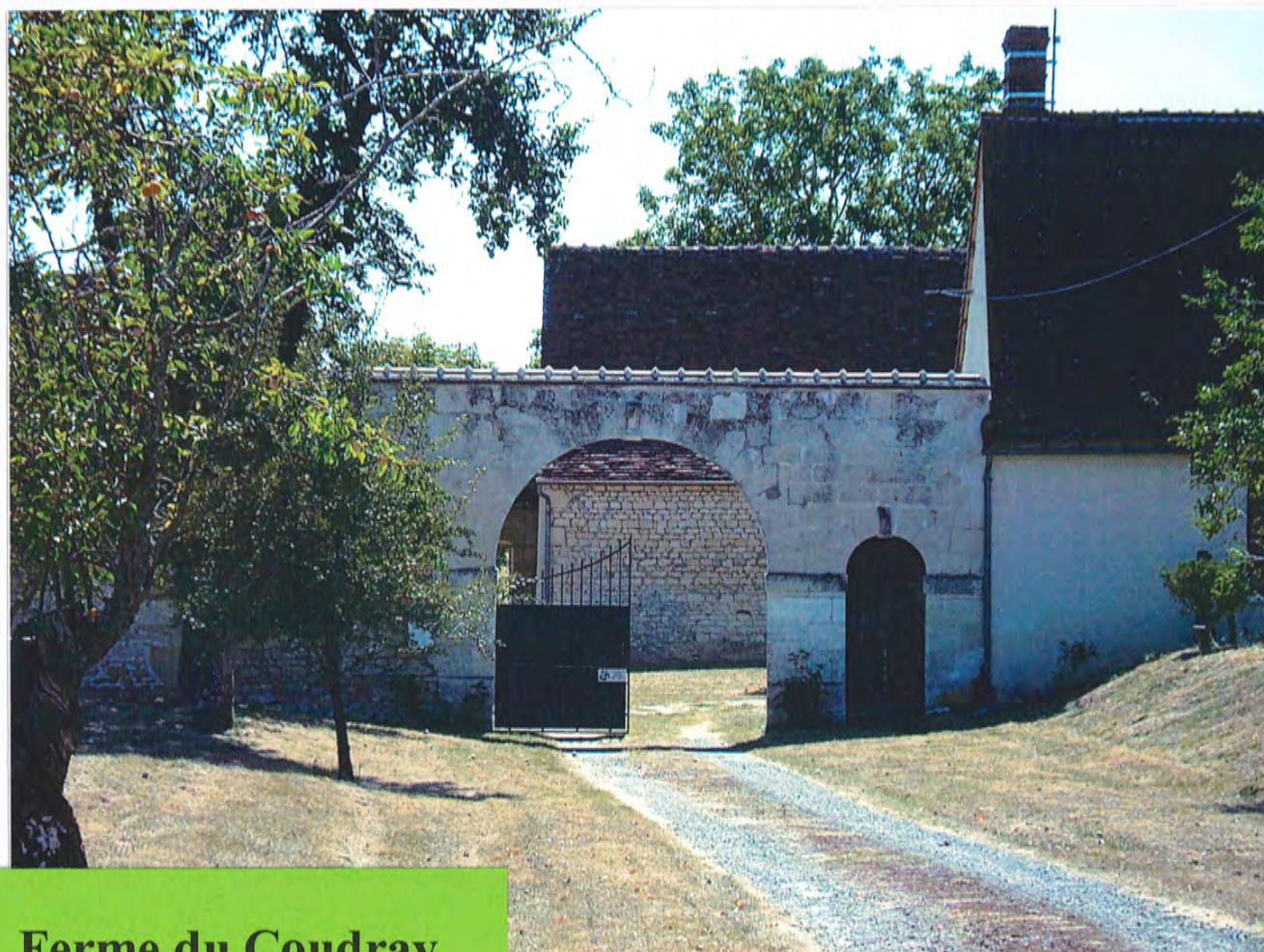
Ferme de la Justice



Ferme de la Saulnerie



Ferme du Portal

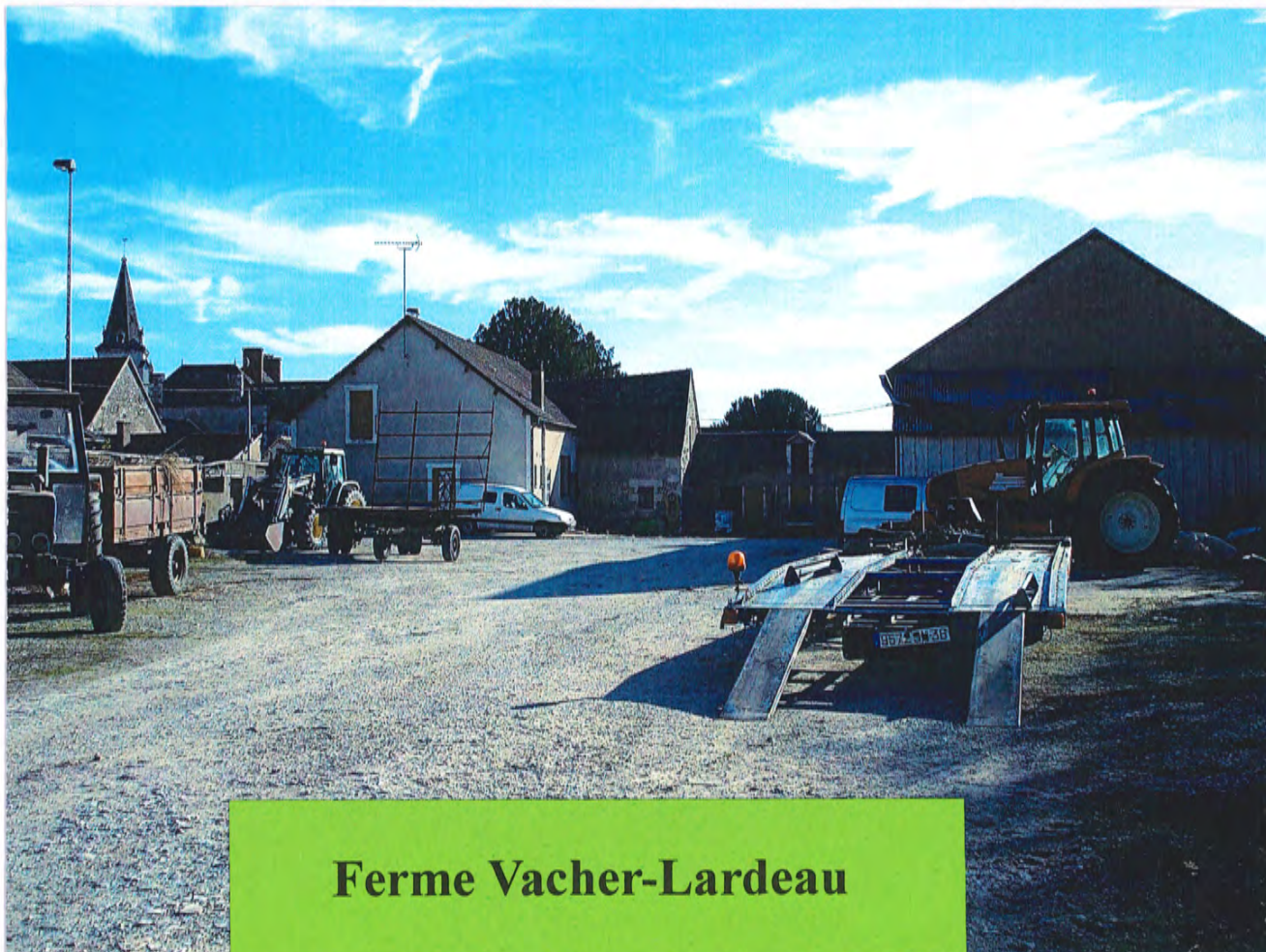


Ferme du Coudray

Les fermes du Bourg au milieu du siècle dernier



Ferme d'Alfred Sajot et Geneviève Chabenat



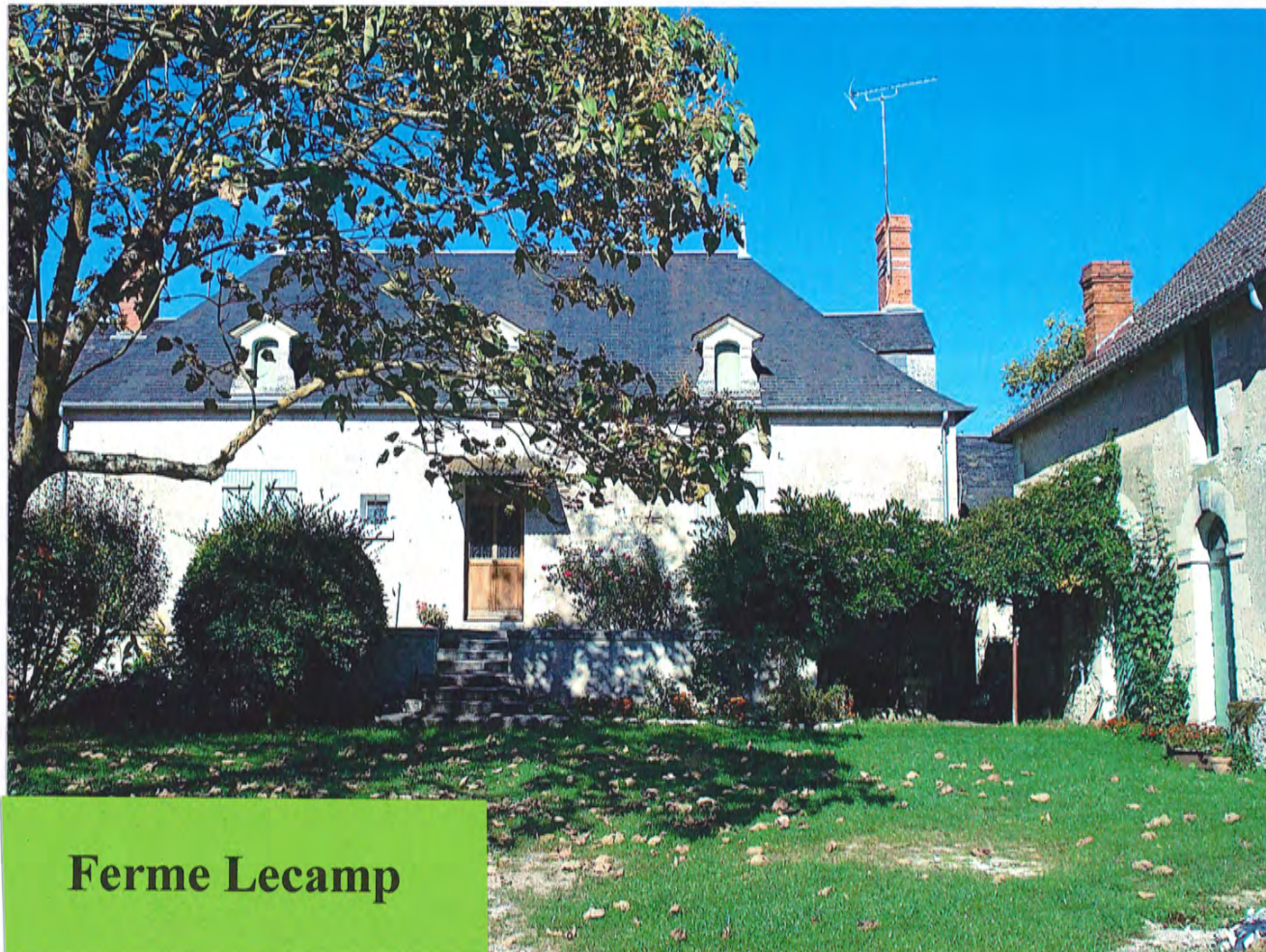
Ferme Vacher-Lardeau



Ferme Piget



Ferme Sajot-Chichery



Ferme Lecamp

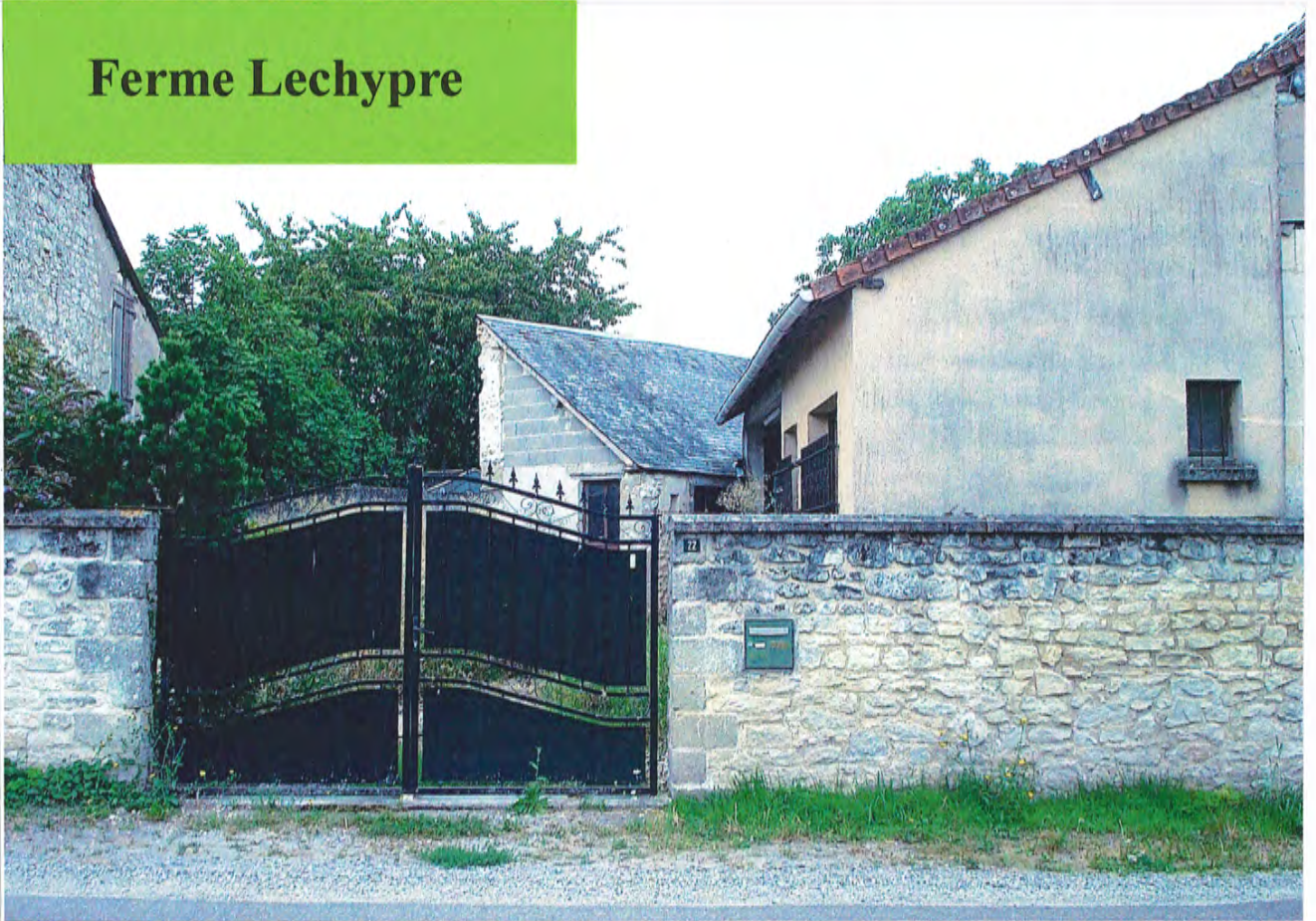


Ferme de Célestine Marquet



Ferme Maubois

Ferme Lechypre



**Et encore, sur la route de Mézières, Jules Marquet, Alfred Douadic
et Jules Pétrault qui possédaient chacun trois vaches**

Les nouvelles exploitations agricoles

Les nouvelles exploitations

Autrefois, la fenaison, la moisson, les battages, le ramassage des pommes de terre.... demandaient beaucoup de main d'œuvre et employaient des ouvriers agricoles, les journaliers.

Peu à peu, avec la mécanisation et l'apparition de gros matériel, certaines exploitations se sont agrandies au détriment des plus petites.

Aujourd'hui, les cultures deviennent plus intensives (céréales, maïs, colza); les fermes se spécialisent de plus en plus sur 2 ou 3 productions animales ou végétales.

(extrait du Petit Bosquet n° 7)

Les anciens bâtiments inadaptés ont fait place aux grands hangars qui abritent les bêtes, les silos, la paille ou le matériel agricole.

Les techniques culturales ont évolué. La terre est travaillée différemment. De nouvelles pratiques se sont développées notamment dans la conservation des fourrages avec l'enrubannage et l'ensilage.





Conservation des fourrages

Il existe plusieurs voies de stockage et de conservation des fourrages.

La voie sèche dont le résultat est le foin. La conservation est rendue possible par la dessiccation sous l'action du soleil (séchage naturel), soit complétée par de l'air chaud produit par des brûleurs (séchage en grange) conduisant à un pourcentage d'humidité du fourrage autour de 15% qui assure sa stabilité.

La voie intermédiaire telle que l'enrubannage en balles rondes s'est fortement développé récemment pour les plantes prairiales (graminées, légumineuses).

La voie humide passant par la fermentation lactique anaérobie s'applique tant aux graminées fourragères qu'au maïs et éventuellement à des sous-produits agroalimentaires comme la pulpe de betterave. Elle est cependant difficile à réussir avec certains fourrages comme la luzerne pauvre en sucres solubles et riche en azote (mauvaises odeurs).

Conservation des fourrages - wikipédia



Silo simple

Après compaction, le fourrage est recouvert d'un film plastique puis chargé uniformément avec du sable afin de chasser l'air. Un treillis plastique a, ensuite, été posé pour prévenir les dégâts d'oiseaux ou de petits animaux. Les pneus sur les côtés assurent l'étanchéité en bordure. L'aire du déchargement est bétonnée pour la propreté.

Ensilage - wikipédia





L'ensilage



L'enrubannage



Une enrubanneuse

La chèvrerie de Bray

La chèvrerie de Bray

A la suite d'une reconversion professionnelle et après avoir monté un important dossier pour avoir des aides financières (région Centre Initiative Brenne....) Vanessa et Wilfried Falcotet achètent la ferme de Bray pour y installer une chèvrerie et un laboratoire de fromages fermiers. Le "Poulligny" bénéficie d'une AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) qui est la plus petite zone AOP (Appellation d'Origine Protégée) de France ; sa production est de 300 tonnes par an alors que celle du Saint-Maure de Touraine atteint 1 800 tonnes.

Une stabulation de 500m² en bois, bien intégrée dans le paysage, abrite une centaine de chèvres de race alpine. Leur alimentation est très contrôlée : maïs, trèfle provenant uniquement de la zone d'appellation. Néanmoins les chèvres peuvent sortir dans les prairies environnantes. Une chèvre donne environ 4 litres de lait par jour et il en faut 2 litres pour fabriquer un fromage.

Vanessa et Wilfried ont intégré le GIE Berry Touraine (Groupe d'Intérêt Economique) et peuvent ainsi exporter au Canada et à Dubaï.



A la découverte d'une ferme caprine

Martizay. La ferme de Bray a ouvert ses portes, mercredi. L'occasion de découvrir les coulisses de la production de fromage de chèvre.

Vingt-cinq personnes ont participé à la visite de la ferme de Bray, mercredi. Vanessa Boisdet et Wilfried Falcotet, installés depuis 2012, élèvent une centaine de chèvres de race alpine et produisent leur fromage selon les normes de l'appellation (AOP) Pouligny-Saint-Pierre, mondialement connue. En Brenne, sept producteurs fermiers sont également en AOP. « Nous avons tout monté il y a cinq ans jusqu'à l'origine, il n'y avait qu'un champ », se souvient Vanessa.

Un beau parcours pour ce couple en reconversion professionnelle qui, à force de travail

et de volonté, est parvenu à produire son fromage en AOP et à recevoir une médaille d'or en 2014. Cette appellation contrainst à un cahier des charges important, notamment en matière de nourriture.

Cent vingt fromages par jour

« Une chèvre produit en moyenne trois litres de lait par jour, explique l'éleveuse lors de la visite. Pour faire un pouligny, il en faut deux litres. Cent vingt fromages sont produits à la ferme par jour. » Grâce à la pratique du désaisonnement,

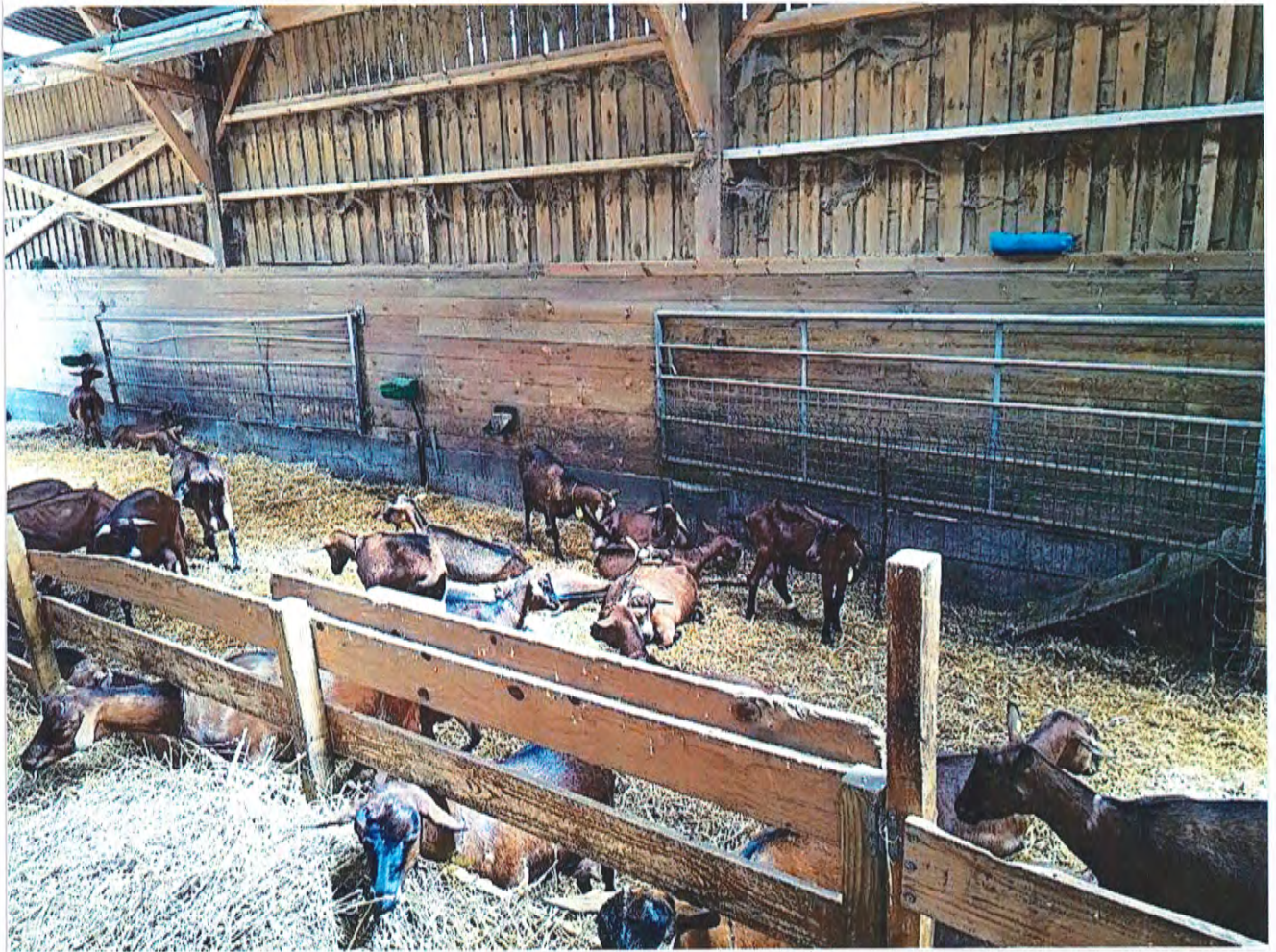
technique provoquant l'ovulation grâce à la lumière, les chèvres produisent du lait toute l'année. Quant à la commercialisation des produits, « 50 % sont en vente directe à la ferme ou sur les marchés de Mezières-en-Brenne et Châteauroux, et 50 % sont achetés par des grossistes qui le commercialisent à Paris et à l'étranger ». Le couple précise ne pas vivre de la quantité mais de la qualité. « On est super-content. On n'a jamais de stock, on ne vise pas l'augmentation des chèvres, c'est un choix de notre part. » Pour le plaisir des enfants, les participants ont pu accéder à l'enclos des chevreaux et constater que cette race de chèvre

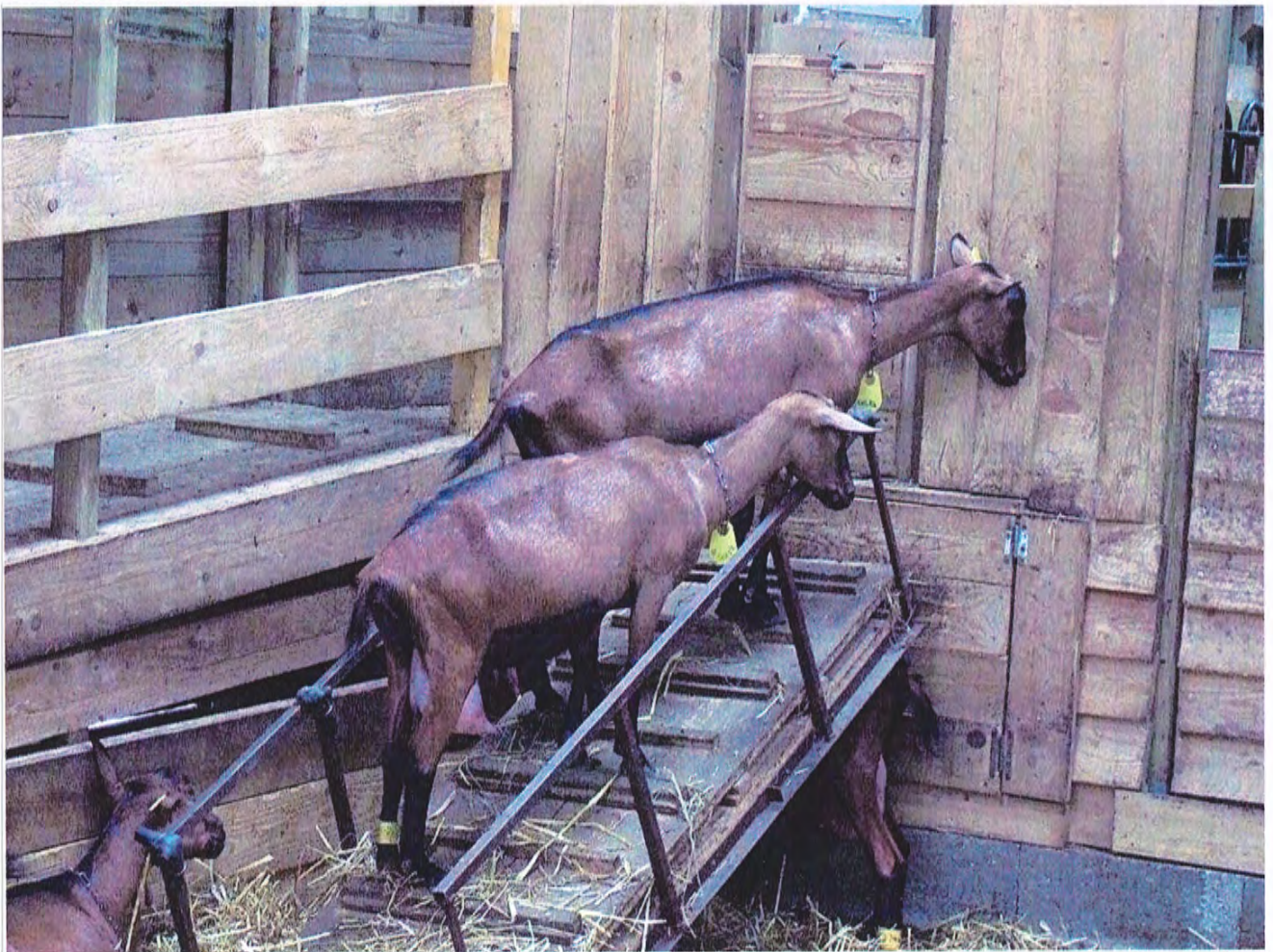
est très affectueuse et attachée à l'éleveur. La visite n'aurait pas été complète sans l'explication de la fabrication du fromage. Il faut du temps, dix jours environ, et de la patience, pour faire un bon pouligny, de l'étape du stockage du lait au séchage dans le hâloir, en passant par celle du lissage et du salage. La visite s'est bien évidemment terminée par la dégustation d'un Pouligny et de tarte au fromage de chèvre, préparés par Solange et Paulette, des Amis du vieux Martizay.

Cor. NR, M.C. Philips



Cette race de chèvre est très affectueuse.





La traite



La ferme de Lejonc

Un élevage de vaches à Lejonc

Lionel Beauché a pris la relève en 1984 d'une exploitation familiale depuis 4 générations. Il est éleveur et très peu céréalier. Il cultive du blé, du ray grass (plante fourragère) et surtout du maïs destiné à l'ensilage pour nourrir ses bêtes.

Il possède 50 vaches laitières de la race Prim Holstein et 40 allaitantes pour la viande de la race charolaise. Une vache donne en moyenne 30 litres de lait par jour et il y a 2 traites par jour toute l'année.

Le lait est collecté tous les 2 jours par la branche lait du groupe AGRIAL, entreprise coopérative agricole et agroalimentaire.

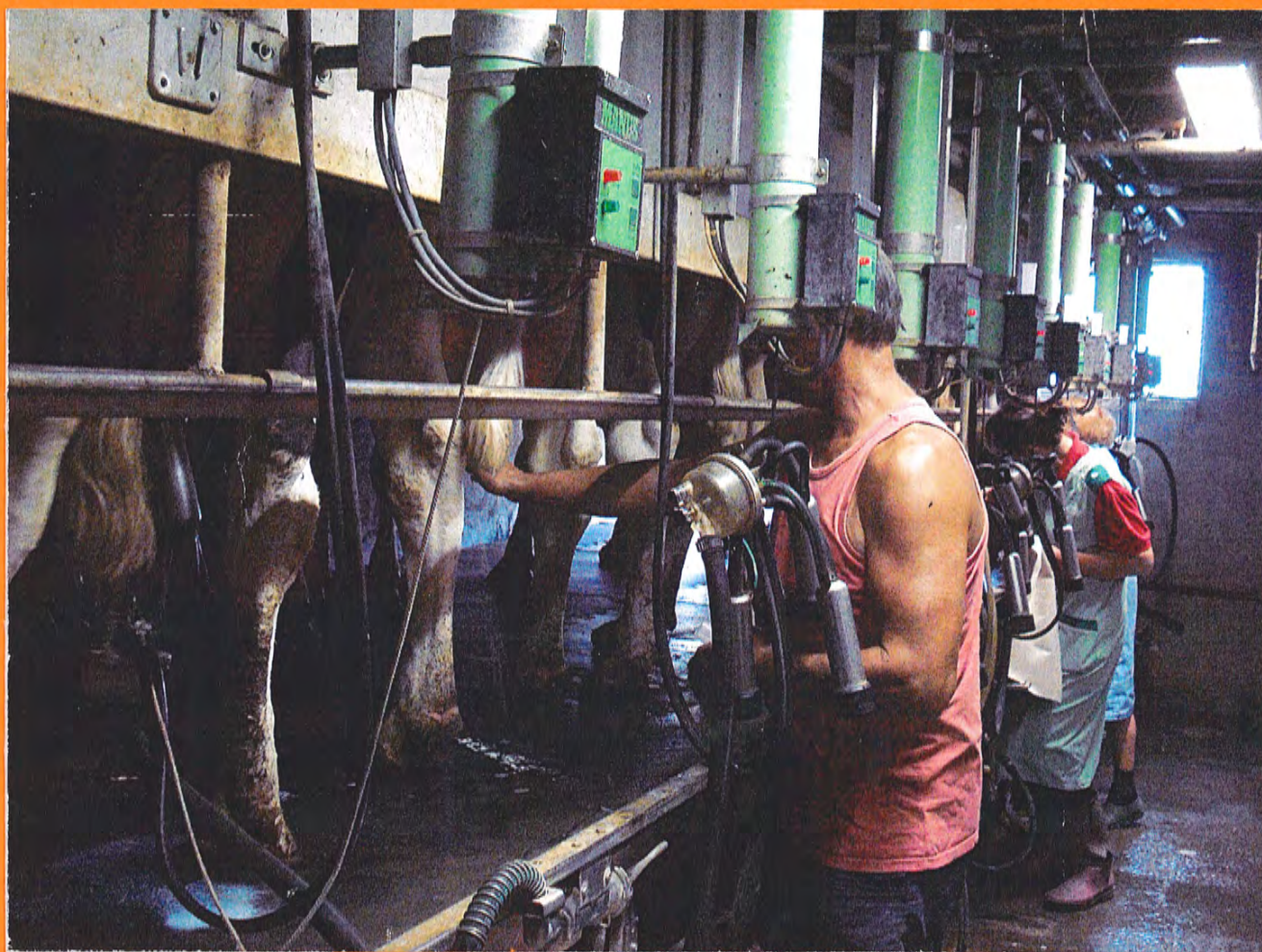




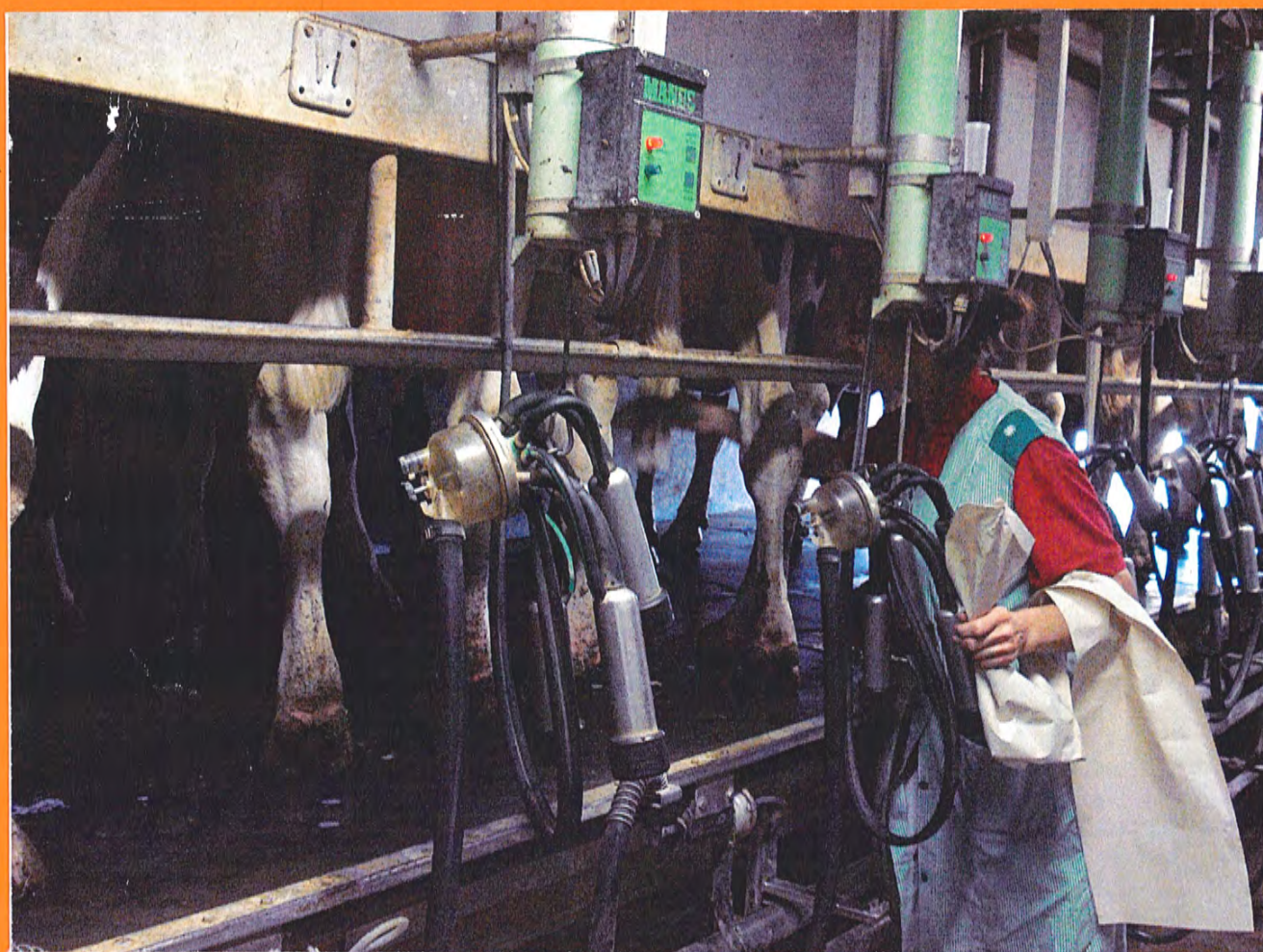


Les vaches attendent l'heure de la traite.





La salle de traite

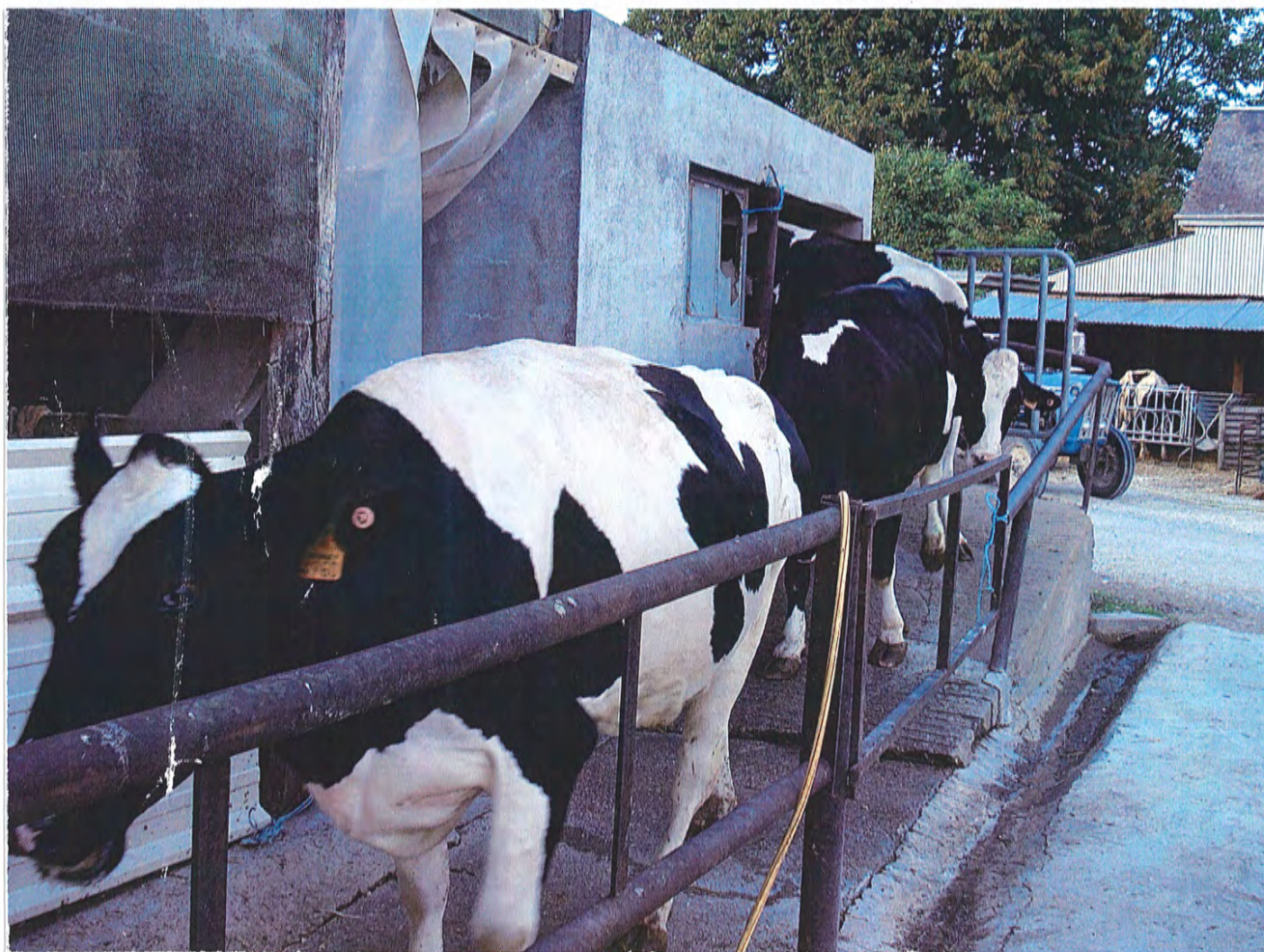




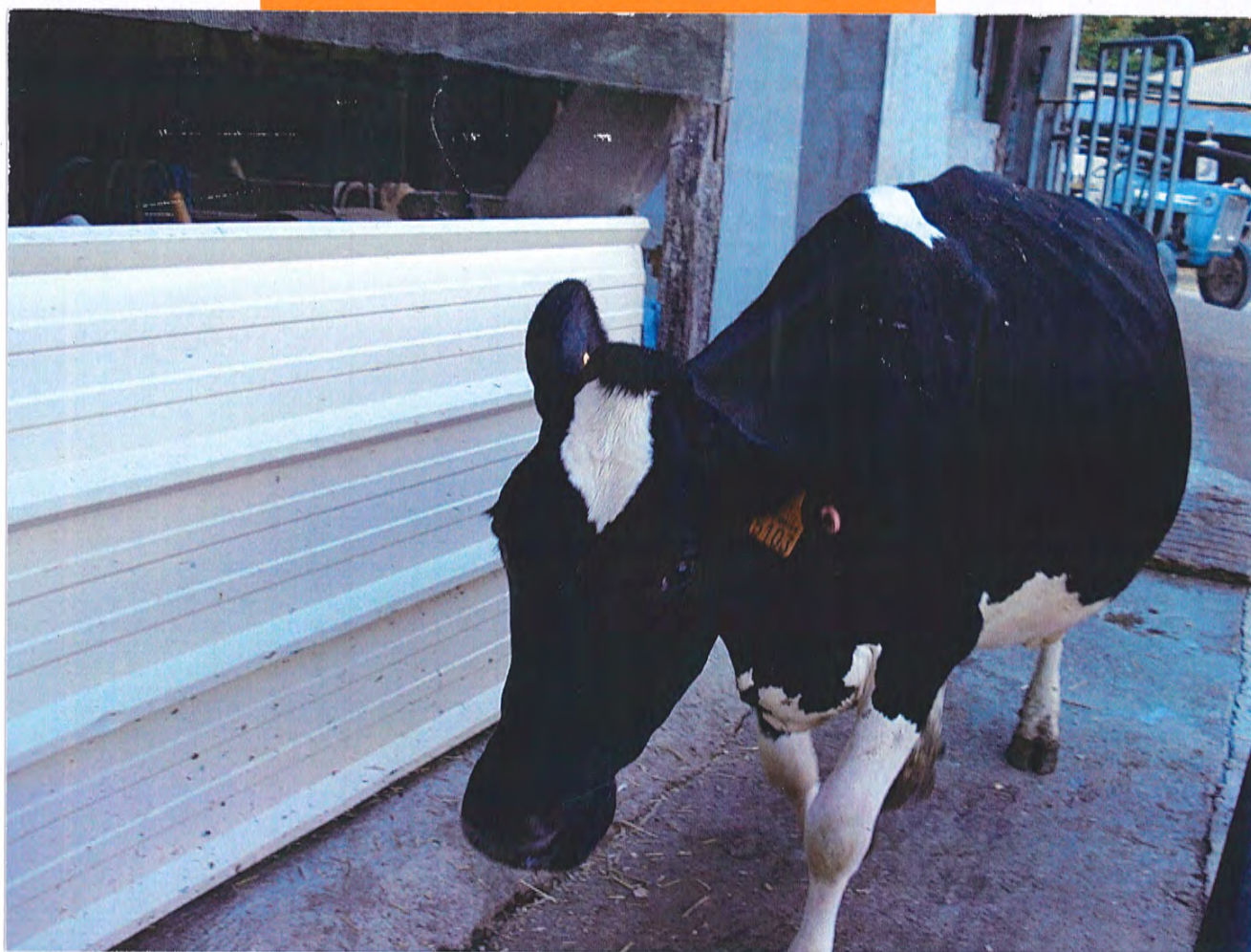
VACHES TRAITÉES			TABLEAU SÉCURITÉ LAIT		VACHES TARIÉES & GÉNISSES PRÉPARATION	
NOM ou N° de travail	PRODUIT UTILISÉ	DATE du dernier traitement	DATE de DERNIÈRE TRAITE à PART	NOM ou N° de travail	PRODUIT UTILISÉ	DATE DE VÉLAGE PRÉVU
NO		Date		Dernière la		Tank
2284	AVG	17/95				
4265	ARD	18/95				
COLOSTRUM (traite à part 7 jours) (14 jours en cas de vélage prématuré)			02.54 22.15.98		A SURVEILLER	
NOM ou N° de travail	DATE de VÉLAGE	DATE de DERNIÈRE TRAITE sur POT	NOM ou N° de travail		RAISON DE LA SURVEILLANCE	
			3089 Petit Bidon AVG			
			3088			

0,03 → 1l
0,30 → 10l
3,00 → 100l.

La surveillance du lait



Retour à l'étable





La réserve de paille



L'ensilage

La ferme de la Guenandière

Une exploitation agricole à la Guenandière

Historique

- En 1959, création de l'exploitation par Robert et Marie-Thérèse Capron, originaires de la Sarthe, qui décident de s'installer à Martizay.
- En 1987, leur fils Jean-Marc reprend une partie de l'exploitation.
- En 1992, Robert prend sa retraite. Jean-Marc exploite les terres et sa mère continue son activité.
- En 1998, Marie-Thérèse prend sa retraite ainsi que Mme Bachelier, mère de Véronique, l'épouse de Jean-Marc et exploitante de la Retauderie. Véronique, jusque-là salariée, suit une formation afin de fonder avec Jean-Marc la société EARL " LE PETIT GUE" (exploitation agricole à responsabilité limitée). Jean- Marc et Véronique sont gérants à parts égales.
- Par la suite, l'exploitation s'agrandit après l'achat d'un tiers des terres de la Jubiennerie. L'exploitation actuelle comprend 220 hectares.

Répartition de la production

- Les céréales, en particulier le blé, sont destinées à l'export.
- Certains produits : blé, orge, féveroles....sont utilisés pour la nourriture des porcs élevés à la ferme.
- Le foin et les cultures fourragères sont vendus aux éleveurs des environs.

Une interview de Robert Capron

Monsieur Robert CAPRON
exploitant agricole à La Guénandière

Lorsque vous voulez aller à « La Guénandière », et si vous savez seulement « que c'est du côté de Sérigny » vous trouvez des flèches indicatrices pour tous les lieux-dits environnants, mais point de Guénandière... Mais si vous savez aussi que c'est la plus importante exploitation agricole du coin, alors vous arrivez tout droit dans sa cour où vous trouvez M. CAPRON qui revient des champs et Mme CAPRON qui voudrait bien s'occuper du repas du soir !

Et après les salutations d'usage, vous êtes tenté de dire :

M.I. — M. CAPRON, vous êtes le plus récent Chevalier du Mérite Agricole dans la commune, mais qui êtes-vous ?

R. — Allons ! Chacun sait que je suis un Sarthois immigré à Martizay depuis 20 ans.

M.I. — Mais encore ?

R. — Eh bien, je suis né le 12.2.1932 à La Bazoche, dans la Sarthe. Mon père, Robert, et ma mère Marie-Louise DUTERTRE, sont encore cultivateurs à St-Jean-d'Assé.

J'ai trois sœurs et un frère :

— Marie-Louise BARDET, agricultrice à Saint-Jean-d'Assé ;

— Lucette POTET, dont le mari, entrepreneur de maçonnerie à Leugny, dans la Vienne, a résidé un certain temps aux Bergereaux ;

— Rolande POUPARD, agricultrice à Bernay-en-Champagne ;

— René, agriculteur à Aigné.

J'ai contracté mariage le 26.9.1959 à Ballon (Sarthe) avec Marie-Thérèse LEFEUVRE dont les parents, maintenant à la retraite, étaient cultivateurs.

Ses deux frères, Bernard et Emile et sa sœur Jeanne, sont cultivateurs à St-Mars-sous-Ballon.

Nos familles sont donc d'origine sarthoise. Elles sont profondément attachées à la terre et nous ne saurions envisager de faire autre chose. Qu'en sera-t-il de nos descendants ? C'est un autre problème.

Nous avons trois enfants :

— Marie-Claire, 17 ans, étudiante au lycée agricole... eh oui !

— Jean-Marc, 14 ans, et Frédéric, 13 ans, étudiants au C.E.G. de Tournon-Saint-Martin.

M.I. — Et vos études ?

R. — De 1938 à 1946, école primaire de St-Jean-d'Assé jusqu'au CEP. Je voulais entrer au lycée agricole « La Futaie » à Rouillon, mais j'étais trop jeune et il m'a fallu attendre l'âge de 16 ans. J'y suis resté jusqu'en 1949.

Entre-temps, et jusqu'à mon service militaire j'ai travaillé à la ferme en alternance avec la poursuite de mes études à l'aide de cours privés car mon père exigeait que ses enfants ne restent pas au niveau de l'école primaire et développent leurs connaissances intellectuelles et techniques. C'est ainsi qu'après mon service militaire, en 1955, j'ai fait un stage en Hollande dans une ferme où l'on pratiquait la polyculture, l'élevage et l'arboriculture. Ce trop court séjour a été très profitable à ma formation agricole et m'a ouvert des horizons nouveaux.

J'ai fait aussi dans les années 1952-1954 le contrôle laitier en Seine-Maritime et en Sarthe. Les déplacements se faisaient bien sûr à bicyclette !

Il est bien évident que cette façon de s'instruire ne me conduisait pas dans la voie des diplômes, mais l'ambition primordiale de mes parents était « d'installer » leurs enfants. Par leurs privations et leur bon sens ils y sont parvenus et je crois qu'actuellement encore c'est leur orgueil.

M.I. — Et votre service militaire ?

R. — J'ai été appelé en novembre 1952 au 5^e R.I. à Coblenz et libéré en avril 1954. Rappelé de mai à décembre 1956 au 25^e D.C.A. en Tunisie, j'y ai gagné les galons de sergent ! D'octobre à novembre 1957 je suis encore rappelé en qualité de garde mobile et je suis affecté dans cette arme comme réserviste.

M.I. — Et que faisiez-vous entre tous ces rappels perturbateurs ?

R. — Je travaillais à la ferme car mon frère René était appelé en Algérie.

M.I. — Quand et comment êtes-vous venu à Martizay ?

R. — Je me suis marié en 1959 et il fallait bien « s'installer » car nous devenions trop nombreux au foyer. Et j'ai cherché ! Il existait à cette époque un syndicat d'émigration rurale qui avait pour but de désengorger les zones rurales surpeuplées au bénéfice des zones déshéritées. Il assumait le coût du déménagement et consentait une petite avance de fonds. Je m'y suis adressé et j'ai prospecté toute la région qui m'avait été indiquée, c'est-à-dire la Dordogne, la Creuse, la Vienne, la Haute-Vienne, les Charentes, l'Indre.

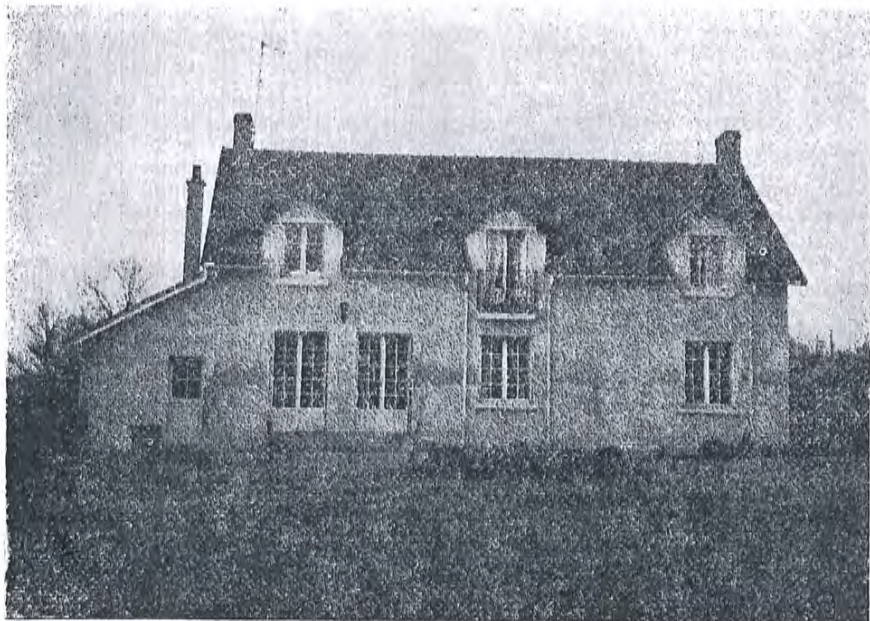
Un jour, je suis arrivé à Martizay où je ne connaissais personne. Je me suis adressé au notaire, M^r PIPRAUD, qui m'a indiqué La Guénandière comme possibilité.

Cette ferme, alors que j'en avais vu tant d'autres, m'a subitement séduit. Je ne sais pas encore pourquoi, sinon peut-être la prémonition d'une réussite possible. Allez le dire !! Je me suis mis en rapport avec M. AVRIL, le propriétaire, et j'ai obtenu un bail avantageux. Mais pour venir de la Sarthe cela a été une expédition digne du Far-West. Nos parents nous avaient pourvus d'un petit cheptel : 12 vaches et un cochon ! Le mobilier et les objets courants étaient dans un camion, les 12 vaches dans une remorque, et comme il n'y avait plus de place nous avions mis le cochon dans un coffre à outils.

Je devenais le fermier d'une exploitation de 30 hectares, logé dans un petit bâtiment sans aucun confort car ce qui devait devenir plus tard l'habitation principale était à rénover.

Il n'y avait plus qu'à travailler d'arrache-pied, mais il fallait tout de même quelques fonds pour honorer les traites. Les divers organismes prêteurs s'étant défilés, c'est une banque privée, la B.N.P. qui en a pris le risque, et je l'en remercie encore.

En décembre 1959, le châtelain de Sérigny, M. MUNIER, probablement rassuré par notre ardeur au travail et nos méthodes, vint m'offrir le fermage du domaine de la Payonnerie. Je déclinai d'abord son offre, mais il insista avec tant d'amabilité et de confiance que j'acceptais. Il me faisait des conditions exceptionnelles : deux années de fermage gratuit et ultérieurement un prix modique pour la location. Je ne saurai jamais dire assez que ma



LA GUÉNANDIÈRE

réussite l'a été en grande partie grâce au soutien de M. et Mme MUNIER, qui en 1975 m'octroyaient encore un bail de 25 ans.

Seulement l'exploitation était dans un tel état qu'il m'a fallu l'arroser de beaucoup de sueur !

En 1971, grâce à la compréhension du propriétaire, M. AVRIL, j'acquiers la Guénandière et je peux rénover les bâtiments.

M.I. — Quelle est maintenant l'importance de votre exploitation ?

R. — Environ 140 hectares, partie en propriété, partie en locations consenties par M. et Mme FRAPPIER et les héritiers LABBE.

M.I. — Cela exige-t-il un nombreux personnel ?

R. — Non, grâce à la mécanisation poussée. Nous avons un seul ouvrier agricole et quelquefois un stagiaire, garçon ou fille, venant d'un lycée agricole.

M.I. — L'ouvrier agricole est-il toujours sous-rémunéré ?

R. — Sincèrement je ne le pense pas. Son salaire est régit par des conventions collectives comme dans l'industrie, et avec les avantages, la Sécurité sociale, les taxes et impôts divers et les assurances, l'emploi d'un ouvrier agricole avoisine 35 000 F par an.

M.I. — Pour « changer d'air » quelles sont vos distractions ?

R. — Je n'en ai guère. Je ne chasse pas. J'aime peu la télévision. Je ne lis que les revues ou journaux professionnels. Pourtant nous nous octroyons chaque année huit jours de vacances afin de penser le moins possible à l'exploitation. Dommage qu'elles soient si courtes ces vacances ! Mais c'est le lot de l'agriculture. Que certains se le disent !

M.I. — Y a-t-il un secret dans votre réussite ?

R. — Oh non ! C'est uniquement par le travail, l'ordre, et une bonne comptabilité. L'élément essentiel en a été que depuis mon arrivée à Martizay j'ai confié le contrôle de ma gestion à un organisme semi-officiel qui traite les informations par ordinateur : « L'Association départementale de comptabilité et de gestion de l'Indre ». Il faut dire à tous les exploitants que c'est indispensable pour y voir clair et éviter des erreurs suicidaires.

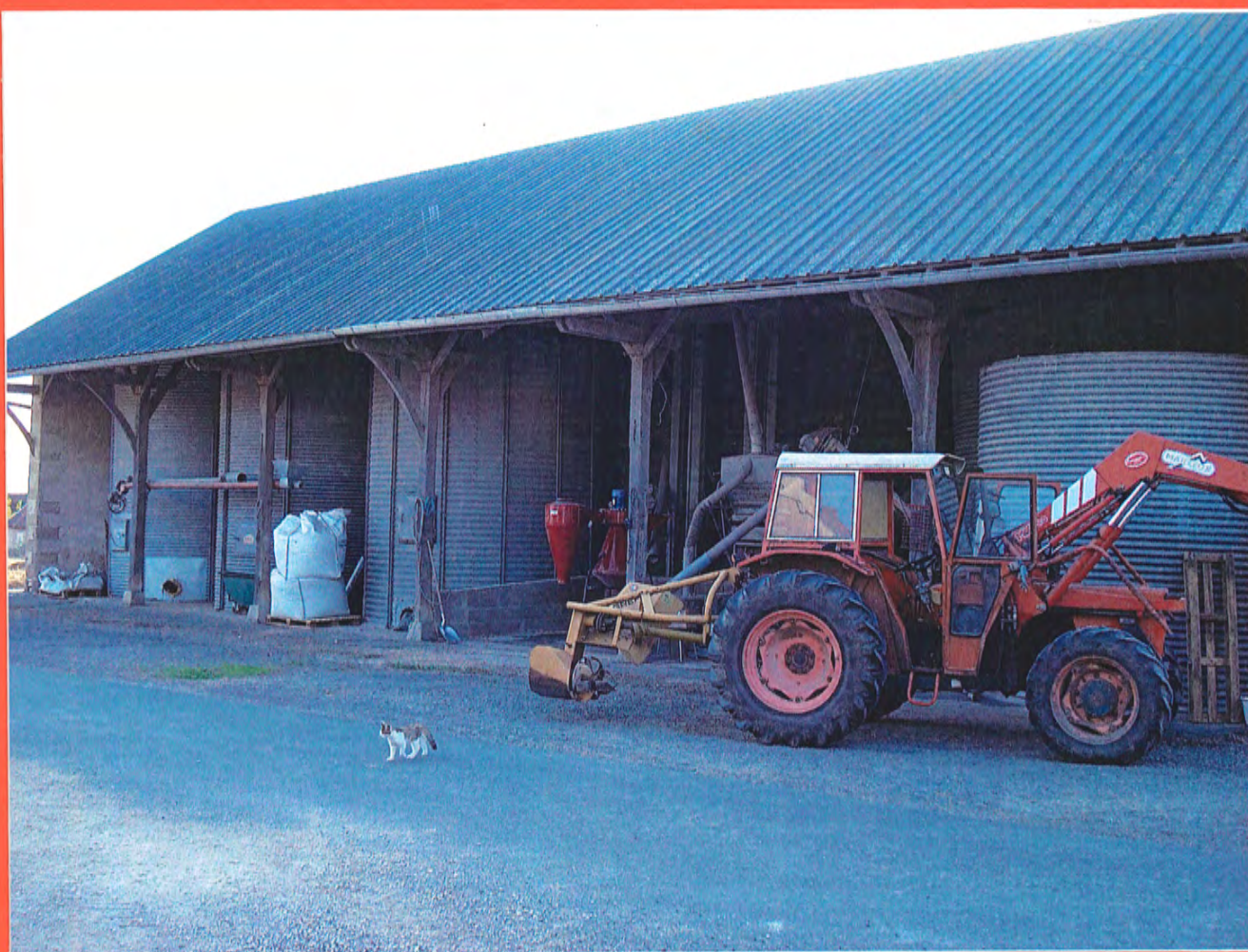
M.I. — Comme nous le disions au début de cet entretien vos efforts ont été récompensés d'une autre manière.

R. — Vous voulez me faire dire que par Arrêté de février 1977 j'ai été nommé Chevalier du Mérite Agricole et que la croix m'a été remise en février 1978 en présence de mes pairs ? J'avoue que j'ai été très sensible à cette distinction, que d'autres méritaient autant que moi, et je remercie tous ceux, connus et inconnus, qui en sont les promoteurs. Je peux les assurer que j'en resterai digne.

N.d.R. — M. et Mme CAPRON, un peu surpris par notre visite, se sont prêtés très aimablement et, pensons-nous, très honnêtement à cette inter-

view.

Silos de grains



Une interview de Jean-Marc Capron

Terre-net

JEAN-MARC CAPRON, AGRICULTEUR À MARTIZAY (36)

« C'est l'itinéraire technique qui fait la marge à l'hectare et pas le rendement »

© 03/11/2006 | Bénédicte Normand • Terre-net Média

Jean-Marc Capron est agriculteur à Martizay dans l'Indre. Pour faire face à la pression des aléas climatiques, il a décidé d'adapter ses pratiques culturales. Allongement des rotations, alternance de cultures d'hiver et d'été, adaptation des dates de semis ou recherche de variétés rustiques : telles sont les mesures mises en place par l'agriculteur. Témoignage.



" Plus le sol a un faible potentiel et plus le climat est déterminant " (© B.N., Terre-net)

« **A**vec un même investissement à l'hectare, les rendements peuvent être très variables. Plus le sol a un faible potentiel et plus le climat est déterminant. C'est pourquoi l'itinéraire technique doit être en cohérence avec le potentiel de rendement. L'économie de charges opérationnelles doit être plus travaillée que la productivité en terre à faible potentiel. » C'est ainsi que Jean-Marc Capron décrit sa ligne de conduite.

L'agriculteur a réfléchi à des adaptations faciles à mettre en œuvre : « Nous avons surtout choisi de supprimer les comportements à risque. Nous avons mis en place des choses simples qui ne coûtent rien. » La rotation a été allongée par l'introduction de nouvelles cultures. Jean-Marc Capron alterne les cultures d'hiver et de printemps pour gérer l'enherbement et pour casser le développement des mauvaises herbes.

« Je n'utilise aucun raccourcisseur »

« Nous essayons de retarder les dates de semis de 15j à 3 semaines pour limiter la pression des cicadelles et des mauvaises herbes » explique l'agriculteur qui travaille également sur les doses de semis. Avec un essai à dose de semis à 150g/m², il vise une meilleure tolérance à la verse. En colza aussi la réduction de densité de semis trouve son intérêt : « Un colza plus clair est plus tolérant aux méligèthes. Cela permet de faire insecticide en moins. Il est aussi plus tolérant à la verse. »

Dans le choix des variétés, Jean-marc Capron ne se focalise pas sur le potentiel de rendement : « En colza, quand je choisis une variété, je ne regarde pas le rendement en premier mais la sensibilité et la tenue de tige. » De même pour les autres cultures, il observe la tolérance aux maladies et la résistance à la verse puisque précise-t-il, « je n'utilise aucun raccourcisseur. »

Carte d'identité

- Jean-Marc Capron travaille avec son épouse
- Sau : 155ha dont 70ha irrigables. Colza, blé, orge d'hiver, pois d'hiver, maïs et millet pour l'oisellerie
- 450 porcs en engraissement

« Les itinéraires techniques se réfléchissent à la rotation. Ce n'est pas parce que je vais faire une faible marge en pois que le blé qui va suivre, je ne vais pas m'y retrouver.

La technicité de l'agriculteur ne se mesure pas en rendement. C'est l'itinéraire technique qui fait la marge à l'hectare et pas le rendement. » résume Jean-Marc Capron. « C'est l'alternance des dates de semis et des précédents qui va nous permettre de faire face aux problèmes qu'on peut rencontrer. »

Techniques culturales

Jean-Marc fait évoluer les techniques culturales vers une agriculture moins productiviste. Chaque année, il part en formation et apprend à connaître ses terrains, les ennemis des cultures et l'utilisation des engrais et produits chimiques pour aller, d'abord, vers une agriculture rentable puis vers l'AGRICULTURE RAISONNEE.

En 2007, il découvre l'AGRICULTURE INTEGREE au sein d'un groupe d'agriculteurs sensibles à l'environnement.

L'objectif était :

- d'utiliser un minimum d'intrants (éléments entrant dans un processus de production, engrais et pesticides) dans sa pratique agricole.
- de semer moins de graines à l'hectare pour éviter les maladies.
- de semer plus tard pour éviter les mauvaises herbes et les insectes (fin octobre au lieu du début de ce mois).

Cette expérience étalée sur 2 à 3 ans ne s'est pas révélée totalement positive.

En 2008, c'est le Grenelle de l'environnement et la création de l'ECOPHYTO qui vise à diminuer de 50% l'utilisation de produits chimiques. Des groupes sont créés dans toute la France. Jean-Marc Capron fait partie du groupe de l'Indre.

Parallèlement, il pratique l'AGRICULTURE DE CONSERVATION DES SOLS. Les sols sont dégradés, ils ont été trop travaillés au cours des siècles. Il faut retrouver la vie biologique et la faune souterraine car les sols sont devenus des supports qui ne s'autogèrent plus.

Pour remédier à cette dégradation, il faut :

- 1 – arrêter totalement le travail du sol donc cesser les labours,
- 2 – allonger les rotations en augmentant le nombre de cultures sur la parcelle avec l'alternance des dates de semis,

3 – faire des semis de couverts végétaux pour éviter que le sol reste nu entre deux cultures (ce sont les intercultures).

- Ces couverts végétaux protègent le sol du vent, du gel et du tassement de la terre.
- Leurs racines attirent la faune du sol (vers de terre en particulier).

On recrée ainsi la biologie du sol comme dans les bois.

Avantages de cette pratique

- On a moins besoin de matériel et on utilise moins d'énergie (fuel).
- Le travail du sol se fait avec les racines et les vers de terre.
- Le niveau de productivité est maintenu.
- La production est résiliente aux attaques météorologiques.
- Cette technique nécessite moins de travail si ce n'est une surveillance accrue des parcelles.
- Il faut entre 5 et 10 ans pour obtenir des résultats convaincants avec ce procédé mais il est performant et peut réduire la pollution des sols en les enrichissant de produits vivants.

Inconvénient de ce procédé

Il est dépendant du glyphosate.

Perspectives

- Travail sur la biodiversité avec un groupe départemental faisant partie des "GROUPES 30 000 "
- Rencontre avec une naturaliste de Mézières-en-Brenne, Blandine Grillon, dans le but de mettre en place des "BANDES ENHERBEES" avec des espèces végétales spéciales pour attirer les insectes.

Conclusion : L'objectif final est de réparer les dégâts de l'agriculture productiviste par une agriculture écologiquement intensive.

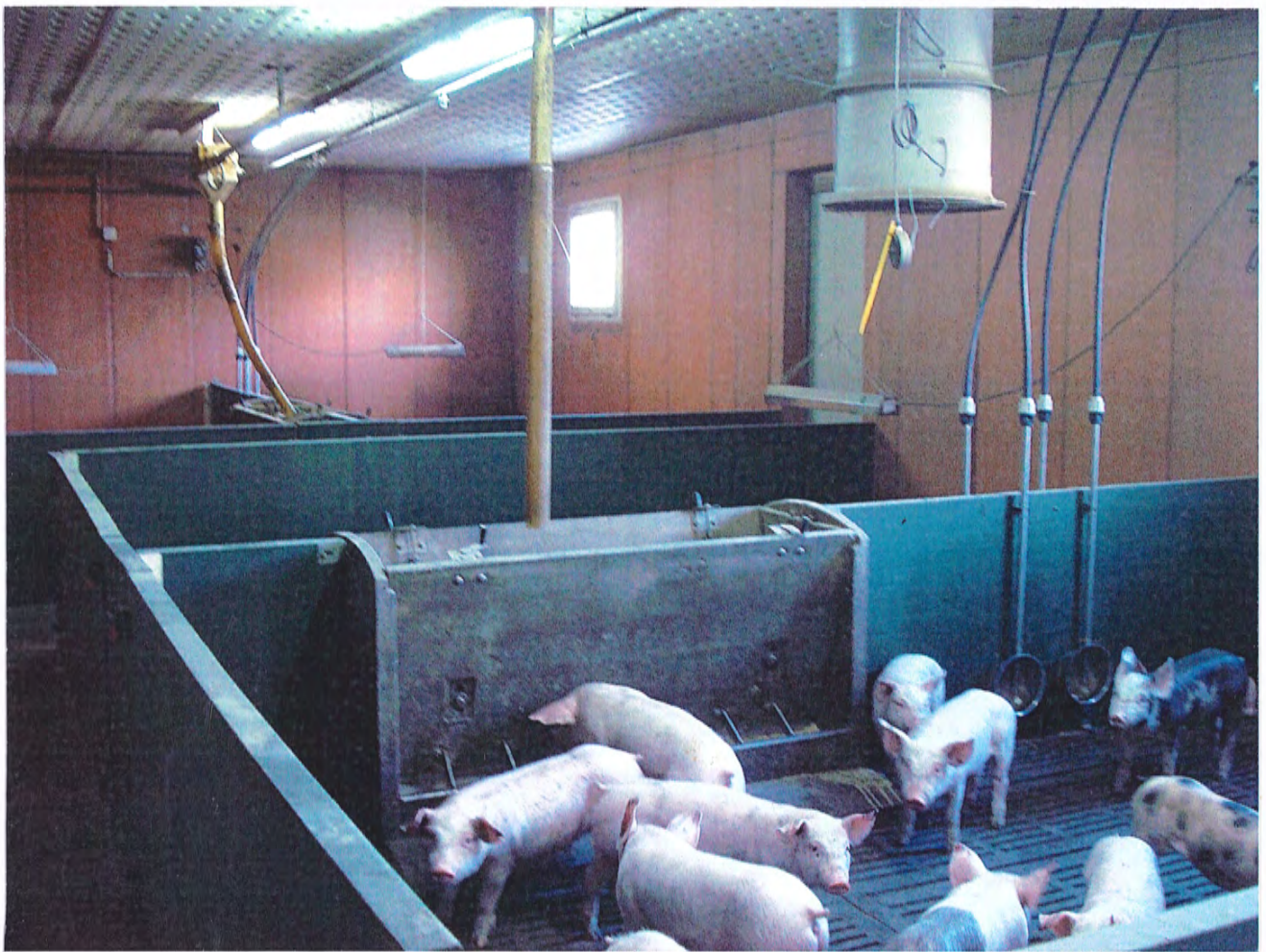
Elevage de porcs Capron

L'élevage a été créé en décembre 1992. La capacité d'accueil est de 450 places. Les porcs naissent à la maternité de Rivarennnes . Ils arrivent à l'âge de 4 semaines et restent 6 mois dans l'élevage.

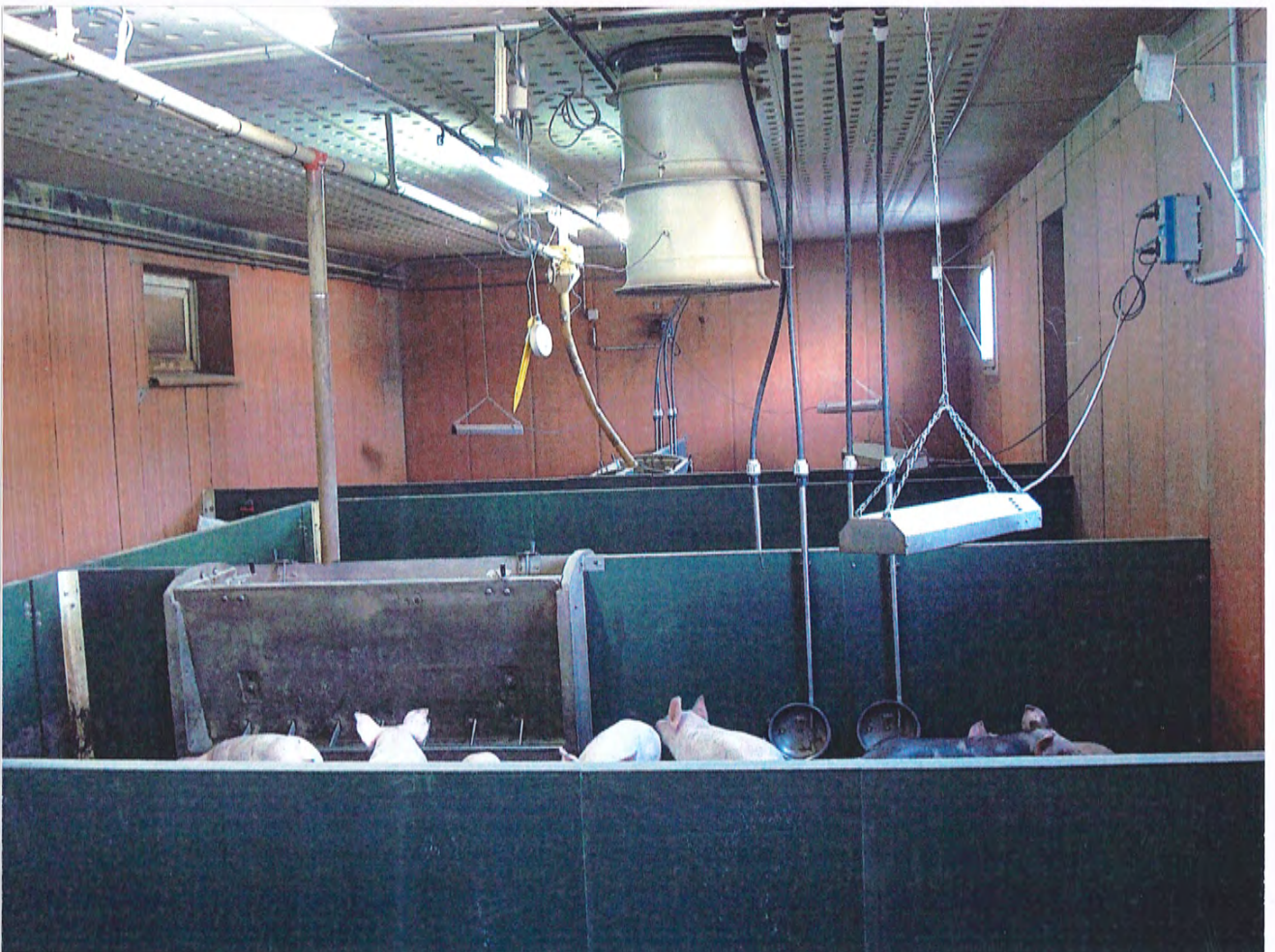
Leur nourriture, réglementée et équilibrée, est composée des aliments suivants : blé, orge, féveroles produits à la ferme, tourteaux de colza et de soja, minéraux.

Les aliments sont broyés puis mélangés et ensuite acheminés par de longs tuyaux qui partent de la salle de broyage, traversent la cour et arrivent jusqu'à la porcherie.





Porcherie







Salle de broyage

La ferme de la Croix



Les récompenses obtenues

La bergerie de la Croix

La ferme des grands-parents Parry comptait 10 vaches et 25 hectares de terre. En 1972, après avoir fait une formation d'un an à l'école de bergers de Montmorillon, Brigitte a repris l'exploitation agricole avec 80 brebis et elle a consacré 10 hectares à la culture des céréales. Gwen a préparé un BTS à Limoges avant de s'installer en 1999 ; peu à peu, il a repris les terres d'exploitants qui cessaient leurs activités et la ferme a compté 180 hectares et, environ, 400 brebis.

La bergerie comprend plusieurs bâtiments qui accueillent les agneaux suivant leur âge : l'ancienne bergerie d'une surface de 600m² et les deux autres de 700m² chacune. Tout d'abord, la "nursery" qui, après l'agnelage, abrite les mères et les petits qui sont souvent au nombre de deux. Les agneaux nés précédemment sont élevés dans une autre bergerie. Ils sont séparés de leur mère pendant une heure ou deux puis plus longtemps. Celle-ci peut alors manger tranquillement tandis que les agneaux s'habituent peu à peu à une autre nourriture que le lait. Ils sont alors nourris avec un croisement de blé et de seigle, le triticales, des pois fourragers et du foin.

Les brebis passent une échographie. Si elles sont pleines, on les alimente en conséquence sinon elles retournent avec les béliers. 85% des naissances par un processus naturel ont lieu de septembre à novembre et cette production à contre saison est d'un grand intérêt. L'agneau est vendu à l'âge de 4 mois alors qu'il atteint un poids de 40 kg.

A la ferme de la Croix, les cultures de l'exploitation, céréales, petits pois, luzerne, riches en protéines, couvrent les besoins des animaux ; les balles de fourrage récoltées de bonne heure constituent un aliment de qualité grâce au système d'enrubannage.

Ces brebis sont de la race " Le Berrichon de l'Indre " qui ne compte plus actuellement qu'une douzaine d'éleveurs et 1200 brebis dont 450 dans le GAEC Parry. La viande de cette race est réputée pour sa saveur exceptionnelle. A la ferme de la Croix, on effectue un suivi génétique et une écurie spéciale centralise les données concernant les meilleurs béliers de cette race qui viennent de tous les autres élevages de France. Pour conserver cette race ovine, l'Institut de l'Élevage a mis des semences de béliers en congélation et effectue un travail génétique afin de limiter les inconvénients dus à la consanguinité. De plus, on ne garde que les mâles qui ont un frère jumeau afin de transmettre la gémellité.

La relance de cette race a l'air réussie car il y a actuellement une grande demande de la part des reproducteurs.

Indre 浓 Commune 浓 Martizay 浓 450 brebis à la ferme de la Croix
Publié le 12/10/2016 à 05:30 | Mis à jour le 27/04/2017 à 13:03

450 brebis à la ferme de la Croix



Dans la bergerie de la ferme de la Croix.

Dans le cadre du réseau écomusée de la Brenne, les Amis du Vieux Martizay ont organisé une visite de la ferme de la Croix, sous la conduite de Brigitte et Gwen Parry. Une vingtaine de personnes ont découvert la ferme des grands-parents Parry, qui ne comptait autrefois que dix vaches et 25 hectares de terres. Après une formation d'un an à l'école de bergers de Montmorillon, Brigitte Parry reprenait, en 1972, l'exploitation agricole avec 80 brebis et consacrait 10 hectares à la culture des céréales.

A cette époque, il semblait insolite qu'une femme sache labourer. C'est à l'occasion d'un concours de labour qu'elle a réussi à montrer son savoir-faire à ses collègues masculins. L'exploitation a poursuivi son développement avec son fils, Gwen, qui s'est installé en 1999 et a repris peu à peu, les terres alentour. Aujourd'hui, l'exploitation s'étend sur 180 hectares et possède 450 brebis de race Le berrichon de l'Indre, en voie de disparition. Il ne demeure, en effet, qu'une douzaine d'éleveurs et 1.200 brebis dont 450 au Gaec Parry.

23 février 2016

Toujours moins d'éleveurs du département

Le désintérêt des professionnels pour l'événement se confirme. Cette année seuls trois éleveurs ovins y seront, dont deux participeront aux concours.

A dieu veau, vache, cochon, couvée... Oubliés, les grands noirs du Berry, charolais et autres limousins : crise de l'élevage oblige, cette année, plus que jamais, les éleveurs indriens seront aux abonnés absents du grand rendez-vous parisien de l'agriculture, du 27 février au 6 mars. Les derniers représentants du département ne sont plus que trois, spécialisés dans l'élevage ovin : la bergerie de La Maison-Blanche (Douadic), dépendante de l'Établissement et service d'aide par le travail (Esat) Atout Brenne (1) ; le Gaec Bavouzet (Gournay) et le Gaec Parry (Martizay). Et encore, seuls les deux premiers présenteront des animaux en concours, en l'occurrence, des suffolks.

« Ce n'est plus rentable »

« Nous pensions présenter "Johnny", un jeune charolais de 18 mois génétiquement sans corne et qui a fait le tour de France des concours, remportant notamment un premier prix au national du Mans, témoigne Guillaume Dubois, moniteur d'atelier à Atout Brenne. Mais nous avons préféré l'envoyer en janvier dans un centre d'insémination pour en extraire des paillettes ».

Pour la première fois en dix participations, Atout Brenne ne fera donc concourir que des ovins : « Un bélier qui a fini deuxième au Spécial de la race suffolk, à Poitiers, pour lequel nous



Brigitte Parry fera partie des trois éleveurs de l'Indre qui enverront des animaux au Salon de l'agriculture, cette année. Mais elle n'y sera pas présente.

(Photo archives NR)

sommes confiants, et deux jeunes agnelles, classées deuxième à Poitiers », détaille Pascal Potard. Même s'il concède « avoir hésité au vu du marasme agricole actuel », le directeur adjoint de l'Esat et responsable d'exploitation sera à Paris de dimanche soir à mercredi, puis de jeudi soir à dimanche, pour « la promotion de l'élevage et la reconnaissance de l'Esat ». Même si le cœur n'y est plus vraiment. Également trésorier adjoint de la coopérative Géode, il y espère toujours « rencontrer des clients et suivre les délégations étrangères ».

L'autre participant indrien aux concours de Paris se nomme Philippe Bavouzet, fidèle du Salon depuis 1973, il garde le souvenir de certaines années fastes

avec sept ou huit éleveurs de l'Indre. « Mais aujourd'hui, les gens ne veulent plus se mettre de frais sur le dos, ce n'est plus possible. Et ce n'est plus aussi rentable commercialement, c'est devenu une vitrine pour le grand public. » Lui-même a abandonné le bovin charolais, il y a quelques années, pour se consacrer au mouton. Il a l'intention de présenter deux béliers et deux agnelles suffolks. Du moins, si les concours sont maintenus, une menace de boycott des comités de sélection étant évoquée !

Du côté du Gaec Parry, pas de concours, juste la présentation de trois brebis. Il faut dire que la spécialité locale, le Berrichon de l'Indre, est une race en voie de

conservation : « On ne compte qu'une douzaine d'éleveurs et 1.200 brebis, dont 450 qui nous appartiennent », précise Gwen Parry qui gère l'exploitation familiale de Martizay avec ses parents, Jean-Yves et Brigitte. Aucun d'entre eux ne fera toutefois le déplacement (lire ci-dessous) : « Ce n'est pas indispensable et on n'a pas de temps pour ça ; l'association Géode s'occupera de nos animaux pour nous. »

Jean-Sébastien Le Berre

(1) L'Établissement de services et d'aide par le travail (Esat) Atout Brenne gère la ferme d'Azé, à Poulligny-Saint-Pierre, qui possède 85 vaches charolaises, et la bergerie de La Maison-Blanche, à Douadic, qui compte 140 brebis suffolks, des animaux élevés par des travailleurs handicapés.







La nurserie



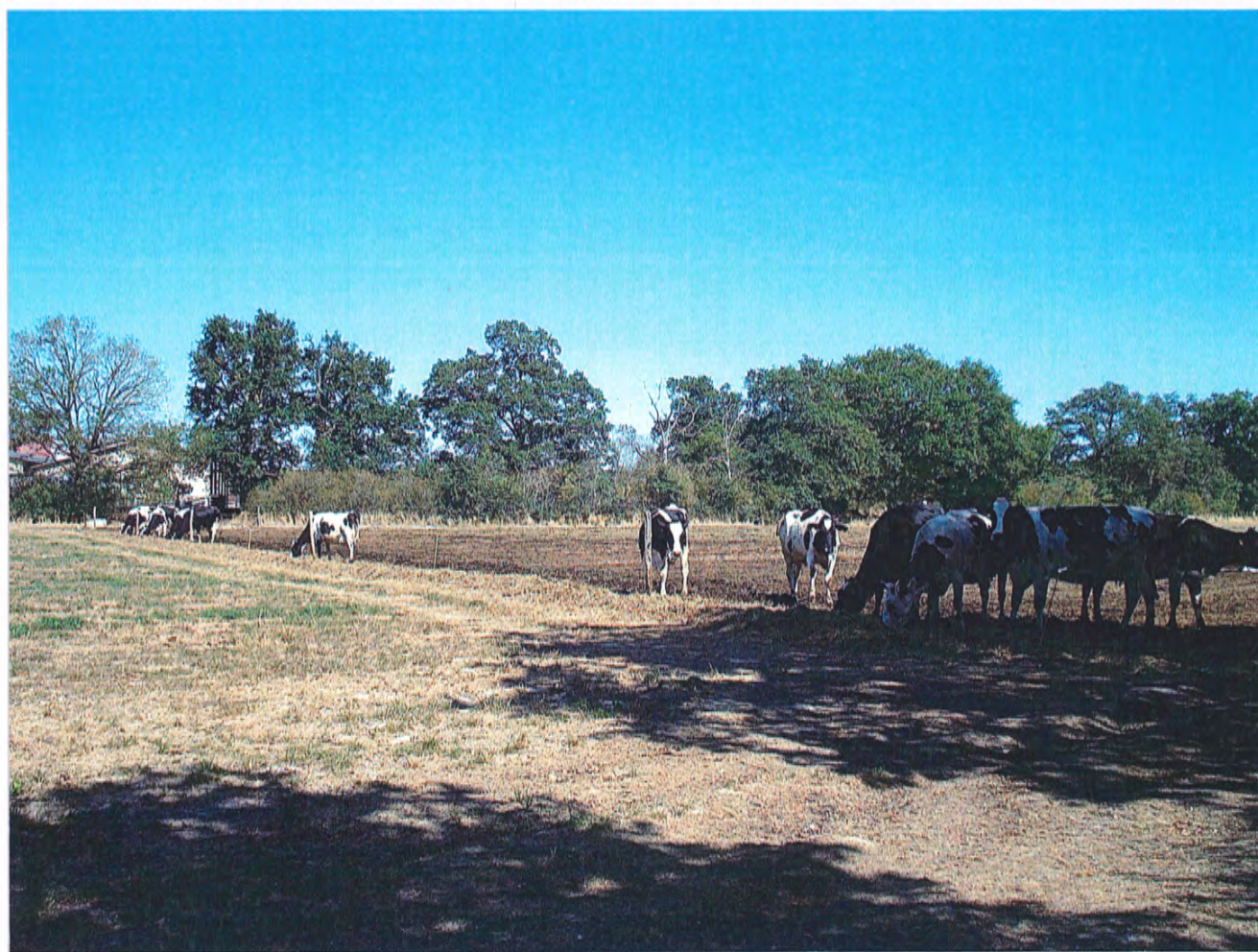


Visite à la ferme



Meule enrubannée

La ferme du Maupas



La ferme du Maupas

Etienne Tremblin, Christophe et Vincent Meurgue possèdent 120 vaches laitières de la race néerlandaise Prim Holstein. Depuis le mois d'avril, ils vendent directement le lait aux particuliers et espèrent ouvrir leur fromagerie actuellement en travaux vers le mois de décembre dans laquelle ils pourront vendre les produits dérivés du lait et transformés à la ferme : crème, fromage, yaourts....Ces produits seront également mis en vente dans d'autres lieux de distribution (marchés, magasins, grandes surfaces).

A cet élevage est associée la culture du maïs et du ray grass destinés à la nourriture du cheptel.



Élevage de vaches de race Prim'Holstein

La vache brennouse, ferme du Maupas

De petits producteurs dans un petit coin de Brenne, pour vous fournir de grands produits

L'aventure de la ferme du Maupas a débuté en 1996 avec l'arrivée de Edwige Meurgue et Etienne Trembin dans notre petit coin de Brenne , à Martizay.

Plus tard, en 2000, Gilles Meurgue (mon père) rejoint à son tour la ferme. Ils se sont occupés pendant de nombreuses années d'un troupeau de vaches mais également de chèvres.

Puis Gilles a pris sa retraite en 2015 ce qui nous a décidés à arrêter l'élevage de chèvres.

Arrivés en 2018, moi, Vincent Meurgue (fils d'Edwige et donc vous l'aurez deviné, neveu d'Etienne) ainsi que mon frère Christophe Meurgue, décidons de lancer un projet de transformation du lait de vache sur la ferme mais également la vente de produits.

Puis en 2019, une partie des travaux de la fromagerie ont enfin débuté et termineront d'ici la fin de l'année 2019.

Vous l'aurez compris, en fin 2019, nous serons capables de vous proposer une large gamme de produits laitiers faits par nos soins comprenant des yaourts, différents types de fromages (tomme de pays dans un premier temps), du fromage blanc, de la crème fraîche et bien d'autres.

Ces produits seront à retrouver à notre magasin sur la ferme ainsi que sur les marchés, les épiceries locales, magasins de producteurs, grandes surfaces....

D'ici là, nous pourrons dès le lundi 8 avril, vous proposer du lait cru, soit directement sur la ferme après la traite ou dans les points de vente que je vous partagerai prochainement.

Vous pourrez donc venir le lundi, mercredi et samedi de 8h à 10 h et de 18h à 19h.

Une mini-ferme est également présente. Elle comprend plus d'une dizaine d'espèces de poules d'ornement différentes, des chèvres naines, des ânes, des poneys, des paons et bien d'autres animaux à découvrir à la ferme du Maupas.

Le but de tout ça ?

- . Etre fier de notre métier**
- . Vous proposez des produits de qualité le plus naturellement possible.**
- . Ouvrir notre ferme vers l'extérieur pour partager avec vous la vie des animaux.**
- . Faire une agriculture en lien avec l'environnement ce qui donnera lieu à un passage en agriculture biologique dans les prochaines années.**
- . Avoir une activité qui nous permette de vivre de notre métier et pourquoi pas, créer de l'emploi localement.**
- . Et bien d'autres objectifs que je serai heureux de partager avec vous.**

2 avril

**Vincent Meurgue
Facebook**



Les locaux de la fromagerie en travaux



La ferme de la Berthellerie

La ferme de la Berthellerie

Elle est exploitée par la famille Brouillard depuis 4 générations. En 2007, le GAEC de la Berthellerie est créé, Nadège et Emmanuel Brouillard en sont les gérants.

L'exploitation se spécialise dans l'élevage des vaches allaitantes. Le cheptel comprend 140 têtes dont 60 mères allaitantes. Au départ, l'élevage était constitué de vaches de race charolaise peu à peu remplacée par la race limousine qui domine actuellement à 80%.



Vaches de race limousine et de race charolaise

La ferme des Guignardières

La ferme des Guignardières

En 1996, Isabelle Plumereau a créé sa société spécialisée dans l'élevage des vaches laitières. Le troupeau comprend une cinquantaine de vaches laitières de race normande et Prim'Holstein.



Vaches de race normande



vache de race Prim'Holstein

La ferme de la Justice

La ferme de la Justice

Emmanuel et Sébastien Guilloteau arrivent en 2004 à la ferme. Ils associent agriculture et élevage et créent en 2010 le GAEC de la Justice. Ils se consacrent d'abord à un élevage de canards arrêté voici 2 ans puis ils créent une chèvrerie en 2010 qui compte 340 chèvres en moyenne avec 120 chevrettes de renouvellement par an donc 1/3 du cheptel et 350 mises à bas en moyenne par an : 300 en septembre et 50 au printemps.

Leur nourriture se compose du foin de la ferme et d'un mélange de céréales et granulés distribué par une machine qui se déplace sur un rail. C'est une sorte de wagon à compartiments où sont déversés les aliments qui arrivent par des tuyaux reliés à de grands contenants coniques installés à l'extérieur du bâtiment. Toutes les opérations sont programmées: remplissage, déplacement, composition du mélange, distribution.

Sébastien cultive du blé pour la vente dont la paille est destinée à l'élevage ainsi que du maïs, du tournesol, du triticale (hybride entre le blé et le seigle) et des légumineuses comme le trèfle et la luzerne pour l'alimentation des chèvres. Le blé et le surplus de la récolte de maïs et de tournesol sont vendus à la coopérative agricole de Pouligny-Saint-Pierre.

Pour la consommation personnelle de la famille, la ferme possède un potager, un élevage de porcs et de moutons, un poulailler et un clapier. Emmanuelle fait des fromages.



Les boucs



Le hangar des chèvres – Au premier plan, les silos qui contiennent les aliments destinés aux chèvres





Le petit wagonnet qui distribue la nourriture







La nurserie





la traite



Pierre dans la salle de traite

La ferme de la Chauvelière



La ferme de la Chauvelière

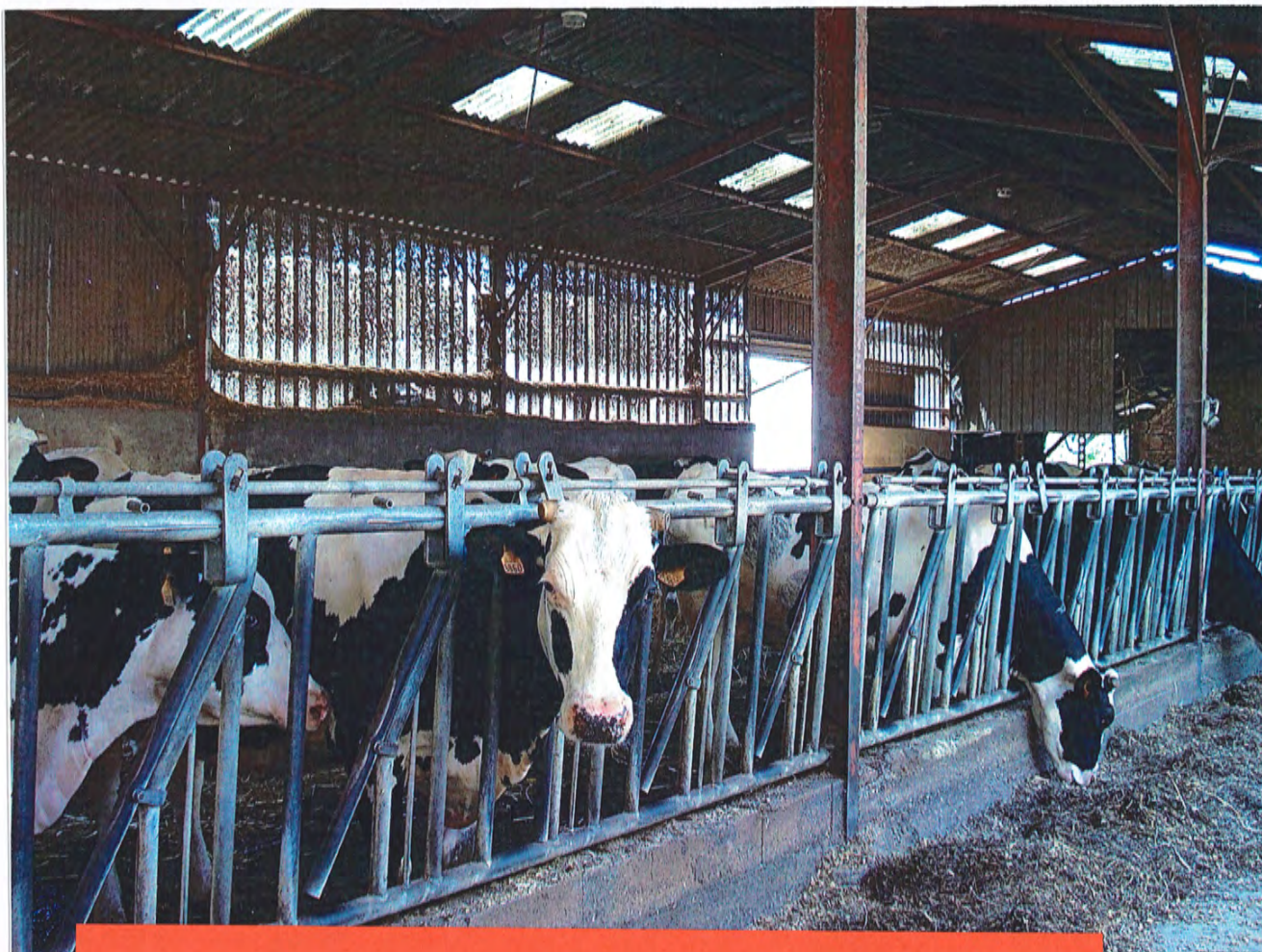
La ferme est exploitée par la famille Maubois depuis plusieurs générations.

En 1981, création du GAEC de la Chovière (groupement agricole d'exploitation en commun) qui est une entreprise spécialisée dans le secteur d'activité de la culture et de l'élevage associés dont les gérants sont Claude et Sylvain Maubois qui a remplacé son père Alain en 2018.

La ferme possède 30 vaches laitières de race Prim'Holstein et 50 vaches allaitantes de race charolaise. Claude et Sylvain Maubois cultivent du triticales (hybride entre le blé et le seigle) et du maïs (mis en ensilage) pour nourrir les animaux.

Ils produisent également du blé, de l'orge et du colza pour la vente.





Vaches de race Prim'Holstein



Taureau de race charolaise

Exploitation agricole de Michel Ligault

L'exploitation agricole Michel Ligault à Notz-l'Abbé

Michel Ligault est agriculteur céréalier depuis 1988, date à laquelle il a créé sa société comme entrepreneur individuel.

Il produit du blé, de l'orge de printemps, du blé tendre d'hiver, du maïs, du tournesol et du sorgho. Il vend sa production aux coopératives de la région.

Exploitation agricole de Fabien Lardeau

L'exploitation agricole du Bourg

La ferme du Bourg est exploitée par la famille Vacher- Lardeau depuis plusieurs générations. Au siècle dernier, Mme Vacher a vendu du lait aux particuliers jusqu'aux années 1980.

Son arrière petit-fils Fabien Lardeau a créé sa société comme entrepreneur individuel en 2010. C'est la seule ferme du Bourg toujours en activité mais Fabien a abandonné l'élevage. Il est céréalier et produit du blé, du colza, de l'orge, du tournesol, du maïs, des féveroles qu'il vend aux coopératives.

Exploitation d'Antyme Sauvestre

... Antyme Sauvestre nourrit les animaux



Antyme Sauvestre transforme ses céréales.

Si Antyme Sauvestre fait, depuis plusieurs années, les beaux jours du Football-club de Martizay, ses compétences ne s'arrêtent pas à ses qualités sportives. Il a repris, en 2017, la ferme de Notz-l'Abbé, exploitée par sa famille depuis quatre générations. Désireux de valoriser la production de cette exploitation de 180 hectares, à cheval sur les communes de Martizay et de Bossay-sur-Claise (Indre-et-Loire), il s'est lancé dans l'alimentation ani-

male.

Les céréales sont mélangées et transformées sur place avant d'être commercialisées. « Il y avait un créneau à prendre car les coopératives ne veulent plus vendre aux particuliers », souligne le jeune agriculteur de 28 ans qui propose dix espèces de graines destinées aux volailles, aux chevaux, aux moutons et aux porcs.

Contact : tél. 06.13.33.15.86.

Exploitation agricole d'Antyme Sauvestre

En 2017, Antyme Sauvestre reprend la ferme de Notz-l'Abbé exploitée par sa famille depuis 4 générations. Au départ, il crée une EARL qu'il abandonne puis déclare son entreprise en nom propre comme exploitant individuel.

Il se spécialise dans l'agriculture et la vente de grains aux particuliers. Il propose une vaste gamme de produits destinés à l'alimentation des volailles, moutons, porcs et chevaux : blé, orge, tournesol, maïs, avoine, féveroles, lin, colza, triticales sous la forme de graines aplaties, broyées en farine ou en mélange.

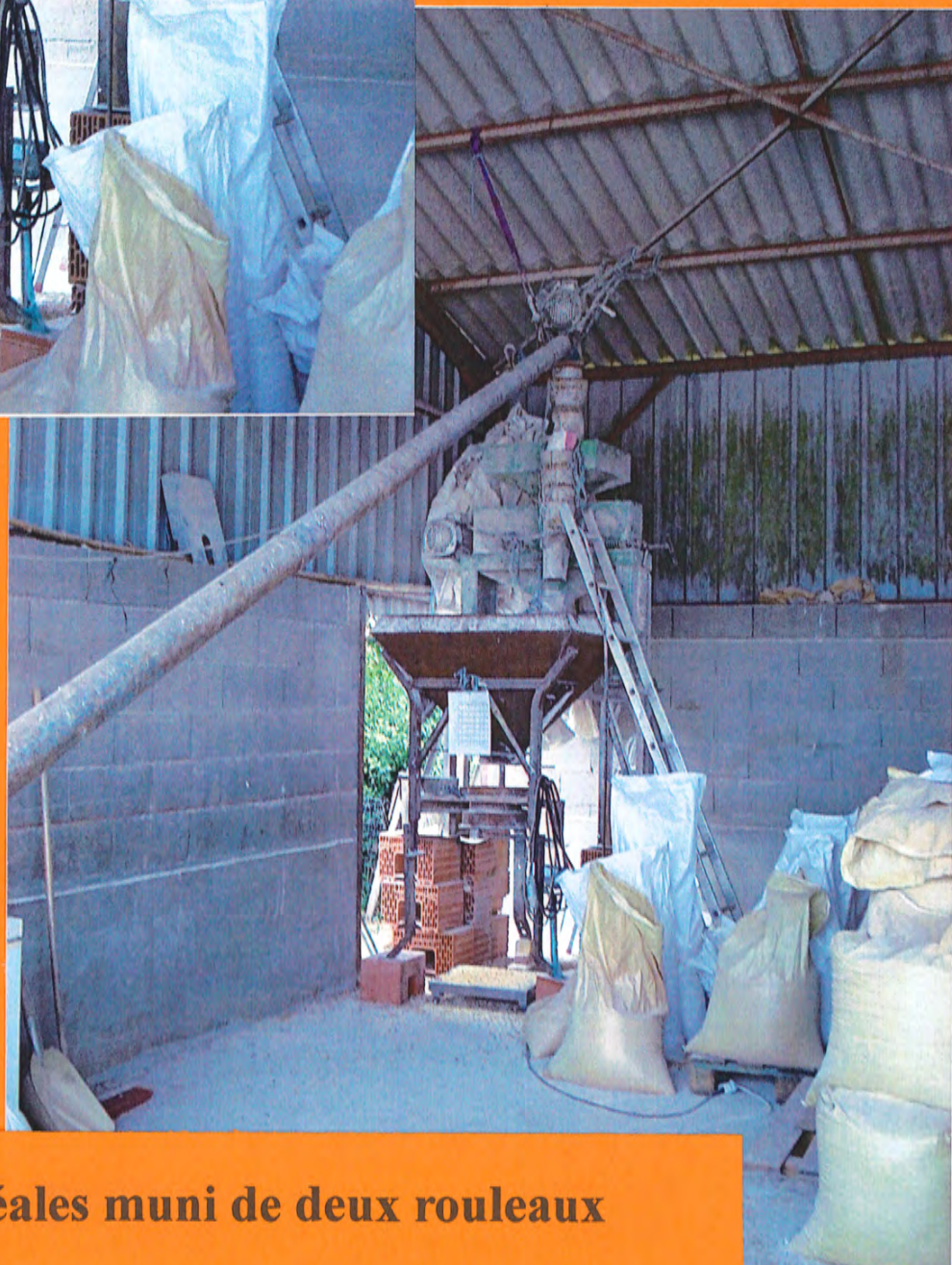
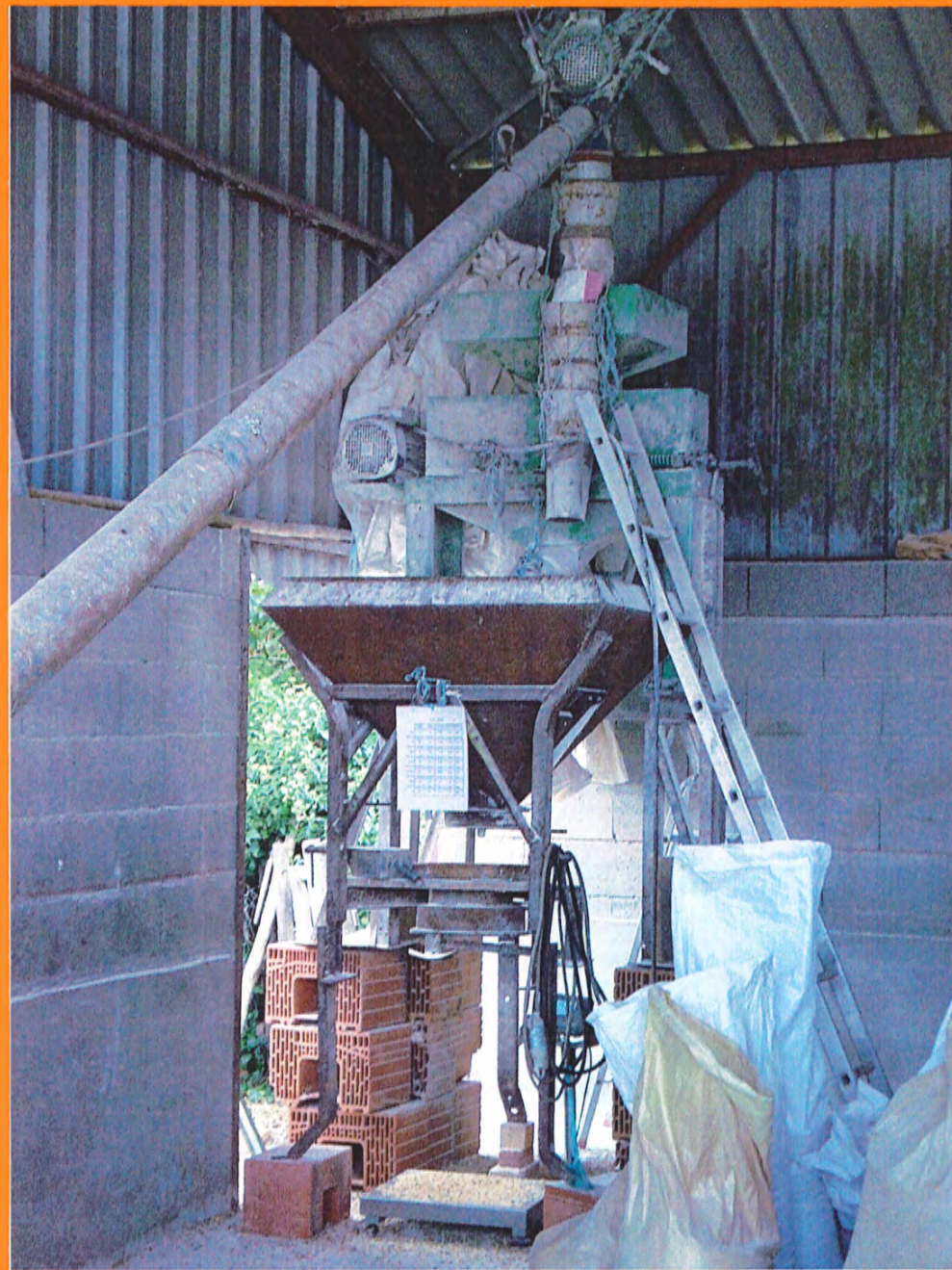
Ses pratiques culturales :

Antyme Sauvestre pratique une agriculture raisonnée. Il utilise moins de pesticides qu'il remplace par des produits naturels tels que le vinaigre et le bicarbonate de sodium, moins d'engrais chimiques et plus de compost. Il a converti certaines parcelles en prairies et récupère le foin pour la nourriture des animaux.

Au moment des semis de certaines plantes comme les féveroles et le colza, il ajoute une "plante de compagnie" (exemple: l'avoine) à la culture principale pour la protéger des insectes et des mauvaises herbes. Il sème le mélange des deux plantes puis, dès que la plante principale est capable de se protéger seule, il supprime la "plante de compagnie" en utilisant un desherbant spécifique.

Antyme Sauvestre exploite 170 hectares.



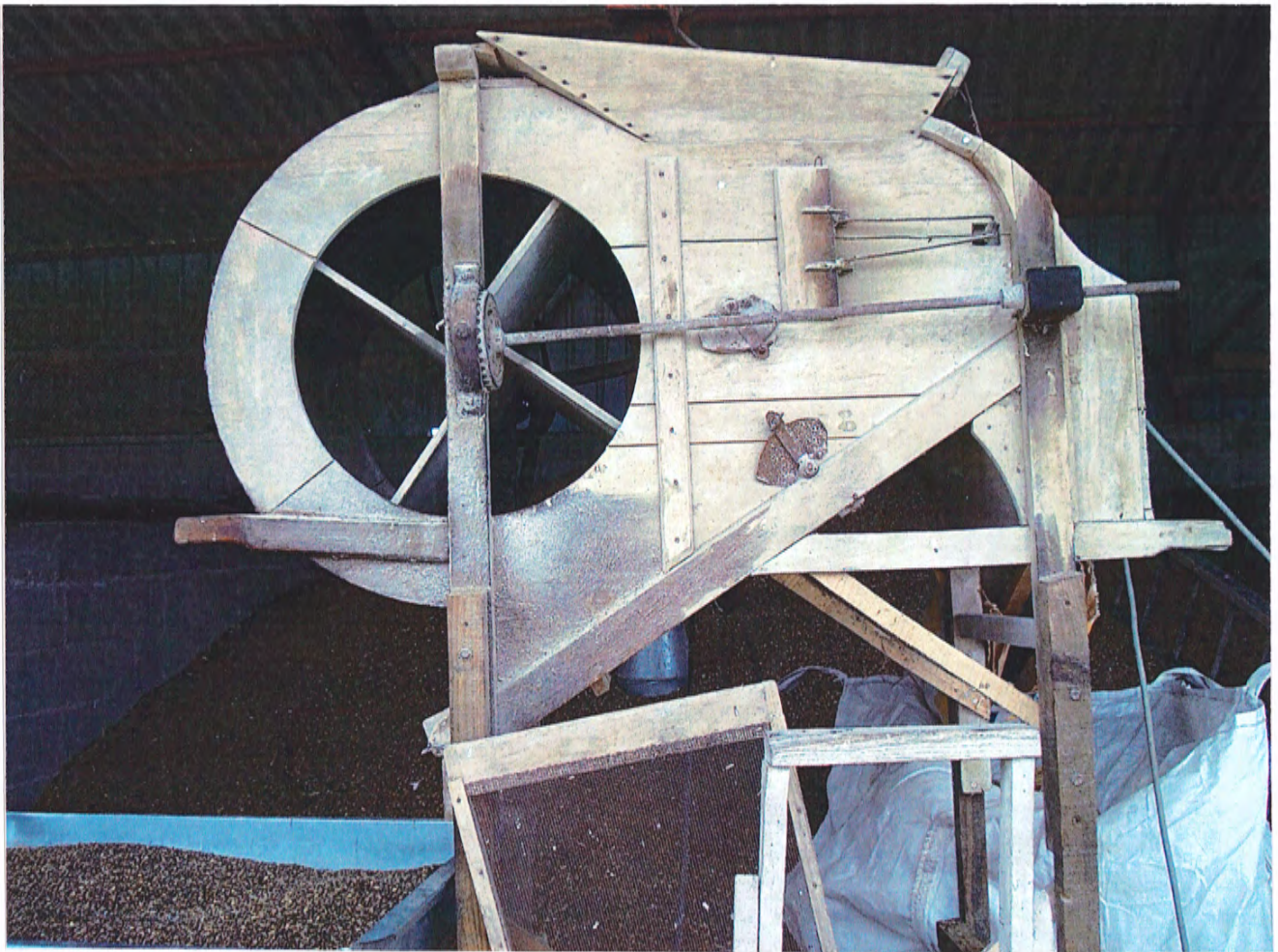


Aplatisseur de céréales muni de deux rouleaux

Sacs d'avoine, de féveroles et de lin



Stockage de la production



Utilisation d'un tarare pour éliminer les brins de paille

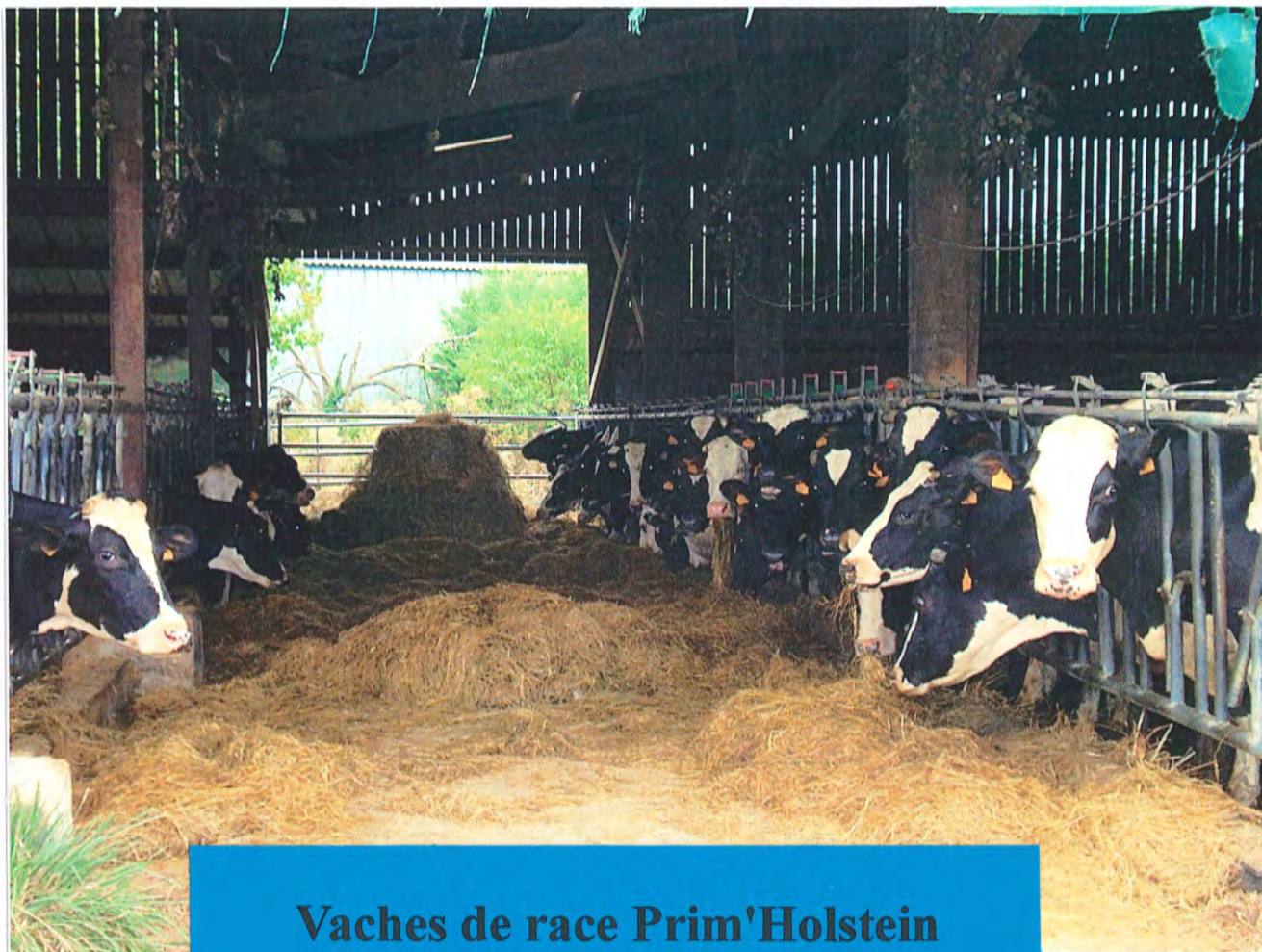


La ferme de la Tonnelle

La ferme de la Tonnelle

**La ferme est exploitée par la famille Himbert de père en fils.
Jean-Pierre Himbert a créé sa société en 1991. Elle est spécialisée dans
l'élevage de vaches laitières de race Prim'Holstein.**





Vaches de race Prim'Holstein



Meules de paille



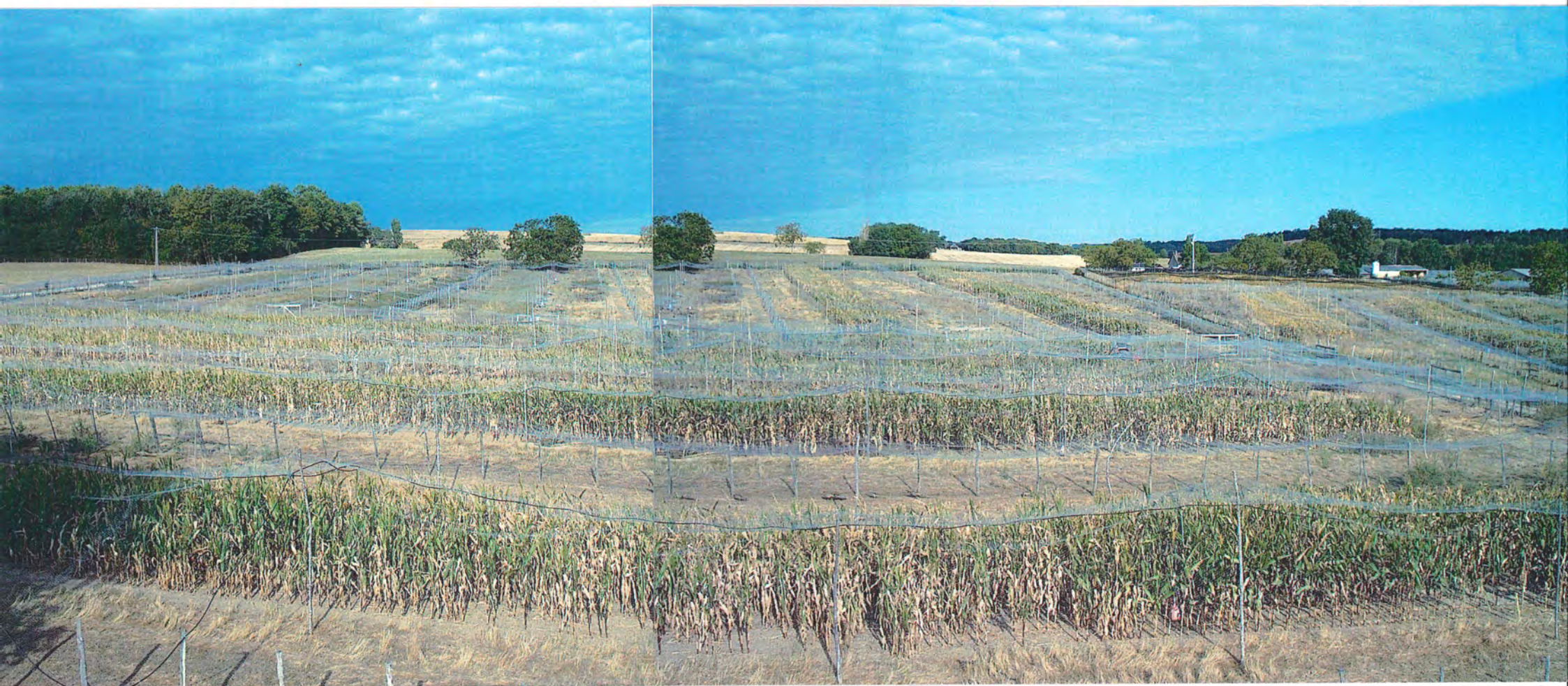


Ensilage



Élevage de faisans des Joublinières





L'élevage de faisans des Joublinières

L'EARL les Joublinières est spécialisée dans l'élevage de faisans, perdreaux et canards. Longtemps tenu par la famille Bois puis par Jérémy Loiseau, il a été repris en 2015 par Jean Nouhant qui gère un espace de 10 hectares ainsi qu'un autre site de 3 hectares 1/2 à Boussay. L'élevage des Joublinières compte environ 35 000 sujets par an.

Dans les volières, des bandes plantées de maïs alternent avec des allées découvertes. Cette "culture de couvert" offre aux oiseaux un abri et une partie de leur alimentation. La nourriture principale des adultes est le blé acheté chez Gwen Parry et les jeunes sont nourris aux granulés "spécial gibier" jusqu'à ce qu'ils atteignent 10 à 14 semaines. Les volières sont spacieuses et l'espace réservé à chaque individu est de 4 m² soit 1m² au-dessus de la norme.

L'EARL vend les faisans adultes de 40 semaines pour le repeuplement mais aussi des jeunes et des poussins d'un jour. La clientèle est composée de chasseurs, de propriétaires terriens et de particuliers.

A rectangular sign with a light blue background is mounted on a dark wooden fence. The sign features a central image of a pheasant with its wings spread, standing in a field of green grass. The text "EARL LES JOUBLINIERES" is printed in large, bold, black capital letters across the top of the sign. Below the image, the phone number "06 64 86 00 48" is printed in the same bold, black capital letters. The sign is secured with several screws along its edges.

EARL LES JOUBLINIERES

06 64 86 00 48



**L'élevage
des poussins**



Plantation de maïs dans les volières



**L'alternance des bandes
de maïs et d'allées**



Faisans à l'abri du maïs





**Les différentes
espèces de faisans**



Exploitation agricole de Jean-Louis Marteau



Herse étrille



E.T.A. Jean-Louis MARTEAU



"Le Gué"

36220 MARTIZAY

Tél. : 02 54 28 05 37
Port. : 06 89 53 84 58

*Semis d'engrais et battage à chenilles
Concassage de maïs et céréales sous plastiques
Pressage, enrubannage, etc.*

L'exploitation agricole du Gué

Jean-Louis Marteau est agriculteur depuis 37 ans. Il cultive des céréales, des oléagineux, du foin et de la luzerne qu'il vend aux coopératives agricoles de la région. Il produit aussi du lotier, de la fléole (graminée) qu'il destine à l'exportation.

Parallèlement à cette activité, il a créé une entreprise spécialisée dans l'aménagement des parcs et jardins et une entreprise de travaux agricoles effectuant tous les travaux des champs, le battage à chenilles, le concassage du maïs, le pressage et l'enrubannage des fourrages. Il fait également du terrassement et de la location de matériel. Enfin, il est distillateur depuis 1984 et possède deux alambics au Gué.

Jean-Louis Marteau est entrepreneur individuel et toutes ses entreprises sont déclarées en "nom propre".



Entrepôt du matériel



Coupe de moissonneuse-batteuse



Broyeur de jachère



Charrue



Pulvérisateur