

ment le grand public était invité à découvrir l'agriculture directement chez ceux qui produisent, pour des moments mêlant pédagogie et dégustation. On pouvait par exemple apprendre à reconnaître

Sur les hauteurs de Montauban, « La Paillote » était prise d'assaut dès l'heure annoncée du petit-déjeuner à la ferme. Souriant, Lionel Chalaïn, qui a repris l'exploitation familiale en janvier

15aine de la BIO : quand une ferme reprend vie...

La Ferme de la Felicità, à Saint-Amand-de-Pellagal, est l'une des exploitations en AB qui ouvrait ses portes le dimanche 7 juin. Thibault Lataillade et Elena Aloisio mettaient leur sens de l'hospitalité au service du triple événement Journées nationales de l'agriculture, Fermes en fête et Quinzaine des produits bio d'Occitanie. « On coche toutes les cases ! » s'amusait Thibault en accueillant en début d'après-midi le sous-préfet de

Castelsarrasin Renaud Lassince, le conseiller régional Patrice Garrigues, le secrétaire-adjoint de la Chambre d'agriculture 82 et président d'Agribio 82 Jean-Baptiste Gibert ainsi que les visiteurs désireux de mieux comprendre les pratiques et les bénéfices de l'agriculture biologique. Explications claires, visites exhaustives, dialogue spontané, dégustations commentées...

Thibault relatait d'abord son



« D'ici, on a une vue d'ensemble de l'exploitation »

visiteurs avaient droit aux explications détaillées de toutes les étapes, pouvaient goûter avec gourmandise, et pour les plus aguerris se prêter au jeu de désoperculer un cadre. « On participe à Fermes en fête

Un visiteur s'essaye à l'extraction de miel, sous le regard bienveillant de Jean-Marc Chalaïn

pour que les gens nous connaissent, goûtent ce qu'on fait et reviennent avec plaisir » confiait

15aine de la BIO : quand une ferme reprend vie...

parcours, celui d'un NIMA (comprendre non issu du milieu agricole) qui la quarantaine venant a souhaité « faire autre chose »... Conjuguant son énergie (ancien sportif) et ses compétences (gestion d'entreprises), et désireux d'agir pour l'environnement, il est devenu agriculteur, le BP REA en poche. Début 2022, il reprend une exploitation des coteaux du Quercy qu'il remodèle et façonne progressivement, tout en valorisant le potentiel existant.

Ainsi, pour les besoins de l'activité apicole, le séchoir à tabac et le « tradou » ont été reconvertis en espaces pour la fabrication des ruches, leur préparation (il montre la préparation des cadres), et en miellerie pour l'extraction du miel (à froid exclusivement) et sa mise en pot. La Ferme de la Felicità dispose de 180 à 200 ruches qu'il installe principalement dans les environnements et produit annuellement 4 à 5 tonnes de miel de prunier, colza, acacia, châtaignier, lavande et tournesol. La commercialisation se fait en vente directe à la ferme et en circuit court : « J'ai de la chance, mes produits sont recherchés ; les gens achètent plutôt mieux que beau-



Thibault explique le processus d'extraction du miel

coup. »

Côté cultures, toutes les terres cultivées sont en bio ou en conversion. L'agriculteur bénéficie de conseils et d'échanges entre pairs d'Agribio82. Des haies diversifiées ont été plantées avec l'appui de l'association Campagnes Vivantes, afin de restructurer le paysage. Une vigne de chasselas datant de 1956 a été conservée, on trouve du muscat de Hambourg conduit en agroforesterie, des amandiers ont été plantés de même

que des pruniers de reine claude qui entreront en production l'année prochaine et qui servent de parcours aux poules logées à proximité, fait observer Thibault durant la visite. Les œufs entrent d'ailleurs dans la composition de délicieuses gaufrettes au miel et du pain d'épices qui sont fabriqués sur la ferme. L'heure de la dégustation a sonné... alors que d'autres visiteurs continuent d'arriver.

Dominique Forneris