



AMOMA 65 INFO



Bulletin d'information de l'AMOMA des Hautes-Pyrénées

N° 2 Octobre 2018

10, rue Escoula 65000 TARBES – Mail : amoma65@outlook.fr – Tel : 06 21 24 58 41

LE MOT DU PRESIDENT :

L'AMOMA 65 est la 72^e section créée ; elle a reçu son diplôme d'agrément lors du dernier congrès national de Valognes.

L'AMOMA 65 a été reçue le 9 janvier 2018 au cabinet du ministre de l'Agriculture par Monsieur Jean Pierre BOUVIER, chef du département des distinctions honorifiques.

Dans les Hautes-Pyrénées l'intérêt pour le Mérite Agricole s'est manifesté à nouveau avec des remises de médailles, l'attribution d'un stand au Salon de l'Agriculture de Tarbes. Cette année aura été aussi marquée par une reprise de l'élaboration des dossiers de candidatures au Mérite Agricole après des années d'oubli : 24 dossiers ont été transmis par la préfecture pour les promotions 2019.

Nous avons attiré l'attention de Madame la Préfète sur le cas d'un agriculteur rencontrant actuellement des difficultés suite à un sinistre. L'AMOMA 65 s'engage dans son rôle de soutien.

L'AMOMA 65 innove en collaboration avec les archives départementales, elle participera à une collecte d'archives privées pour créer un fond de documentation agricole, il s'agira d'une première en France. Notre prochaine assemblée générale sera l'occasion de lancer l'opération. Dans notre bulletin nous aborderons cette dimension historique avec une page sur l'histoire locale.

Mais aussi l'AMOMA 65 doit être un acteur local en participant aux initiatives auxquelles elle sera conviée. Cela sera le cas le 13 décembre, avec le PAT d'Oursbelille nous sommes co-organisateurs du colloque « Regards croisés sur un territoire en action pour la qualité de l'eau » qui se déroulera au lycée agricole de Vic à partir de 9h30. Plus généralement, au-delà des distinctions honorifiques, nous devons faire connaître les diverses initiatives innovantes qui sont réalisées dans le département.

Nous aborderons tous ces aspects lors de notre prochaine **assemblée générale qui aura lieu le samedi 10 novembre à 9h30 à la chambre d'agriculture de Tarbes** en présence de Madame la Préfète des Hautes-Pyrénées.

VIE DE L'ASSOCIATION :

Cette année aura vu le redémarrage des remises de médailles du Mérite agricole : le 28 janvier à Sers et le 6 avril à Sentous.



L'AMOMA était aussi présente au Salon de l'Agriculture de Tarbes du 8 au 11 mars. Ce fut l'occasion de faire connaître notre association et de rencontrer des médaillés. Nous serons à nouveau présents pour le salon de 2019 qui aura lieu du 7 au 10 mars.

Profitant du Salon de l'Agriculture, nous avons organisé notre premier rassemblement convivial précédé par d'un apéritif partagé avec nos partenaires. Le repas a été pris au stand des jeunes agriculteurs. Qu'ils soient remerciés pour la qualité du repas servi et pour leur efficacité pour nous réserver une table.



Au mois d'août, l'AMOMA 65 a été chargée de monter 23 dossiers de candidatures pour le Mérite Agricole 2019. Les candidats ont été rencontrés afin d'élaborer leur fiche de candidature.

Les premiers entretiens et travaux de recherches ont commencé pour la rédaction d'un livre consacré à 120 ans de Mérite Agricole dans les Hautes-Pyrénées, il devrait paraître en 2020 – 2021.

Nous avons établi des contacts avec les autres Ordres qui devraient donner lieu à des collaborations. Nous étions présents aux assemblées générales des associations départementales des Ordres du Mérite National et des Palmes Académiques.

Enfin l'AMOMA 65 était présente à plusieurs cérémonies de commémorations.

UNE PAGE HISTOIRE LOCALE : Histoire du maïs

Depuis sa découverte le maïs aura eu plusieurs noms. En Bigorre il était appelé « milhoc », maintenant il est revenu à ses origines en s'approchant du nom que les amérindiens lui donnaient « mahyz ». Son nom scientifique est « Zea Mays ».

Le maïs est issu de la téonsite, graminée originaire de la haute vallée du Rio Balsas au Mexique. Déjà cultivé il y a 9000 ans, il aura subi de nombreuses transformations grâce à la sélection massale. Il prit une telle place dans la civilisation précolombienne qu'il fut même élevé au rang de Dieu : Xipe Totec dieu de la fertilité et de la végétation et du maïs pour les aztèques et Ymtaax dieu du maïs pour les mayas. Il était cultivé dans toute l'Amérique à l'arrivée de Christophe Colomb, de Magellan et de Jacques Cartier.

Christophe Colomb l'aurait ramené le 4 mars 1493 lors de son premier voyage à bord de la Santa Maria pour être cultivé dans les jardins de la Giralda à Séville.

Le 24 mai 1523 il est fait pour la première fois mention du maïs en France. Le procureur et le pontonnier de Bayonne signalent à Odet de Foix, gouverneur, vicomte de Lautrec, que plusieurs ponts avaient été emportés parce qu'ils avaient été obstrués par des pailles d'« arthomeyre » (en basque le maïs s'appelle « arthoa »).

Le maïs est arrivé en France par le port de Bayonne pour gagner le Sud-Ouest puis remonter la vallée du Rhône pour atteindre la Bresse, la vallée de la Saône et enfin l'Alsace.

En 1563, Martinez d'Escouza, officier espion du Roi Philippe II d'Espagne, signale que beaucoup de maïs est cultivé aux environs de Navarrenx et de Sauveterre.

Le 19 novembre 1683, une plainte est déposée devant la cour de Pardies à propos d'un différend entre voisins pour avoir coupé « *quaouquos houeillos de milhoc* ».

Le 5 octobre 1637, le maïs est coté au marché de Castelnaudary, à Toulouse le 16 octobre 1639, à Pamiers le 18 octobre 1673, le 12 janvier 1700 à Tarbes (le froment vaut 4 livres la mesure, le milhoc vaut 3 livres) et à Morlaàs en 1691.

Selon un mémoire établi en 1780 pour le chapitre de Tarbes le « gros millet » aurait été introduit dans le diocèse, vers le milieu du XVII^e siècle. L'introduction du maïs en Bigorre est communément attribuée à Monseigneur François de Poudenx. Il fut évêque de Tarbes de 1688 à 1716, il venait de Chalosse, une zone de forte production de maïs. Il a probablement assuré sa diffusion à partir de la ferme de l'évêché situé à Marseilhan et des autres établissements religieux du diocèse. En toute vraisemblance cette introduction lui est antérieure.

En 1705, l'«*Estat des biens et revenus* » rédigé par la prieure du couvent de Momères signale la culture du maïs sur les terres du couvent qui aurait produit 20 sacs de milhoc. Les terres situées à Soues et Horgues en auraient produit plusieurs dizaines.

Mais le maïs fut aussi l'objet de conflits notamment autour du prélèvement de la dîme. Cette production initialement n'était pas incluse dans les chartes anciennes qui régissaient le système fiscal établi depuis des temps immémoriaux.

En 1711, le chapitre de la cathédrale de Tarbes est en procès avec les communautés de Juillan et d'Azereix. Une centaine de communautés du comté de Tarbes contestent la dîme du « gros milhet ». En 1778, le Rustaing s'enflamme suivi par plusieurs paroisses des archiprêtres de Galan et de Castelnaud-Magnoac. Quelques années après apparaît un différend à Hèches.

Plus tard, cette culture fait l'objet de mesures de protection contre les chiens errants qui occasionnent de nombreux dégâts, à Cieutat le 28 fructidor de l'An II, le conseil délibère adopte un arrêté indiquant que « *Tous les chiens de chasse, les dogues, les tournebroches exceptés, seront attachés jusqu'à ce que la récolte de Milhoc ait été emmagasinée* ».

Le maïs, plante estivale, au rendement élevé aura permis d'éviter de nombreuses disettes. L'écrivain gascon Joseph de Pesquidoux a dit que « *la Bigorre avait ses maïs, comme l'agenais ses pruneaux et la Lande ses pins* ». Le premier livre consacré au maïs a été rédigé en 1785 par Augustin Parmentier.

En 1812, le maïs est la culture dominante dans le département avec 43 000 ha, il est produit dans toutes les communes sauf en haute montagne. Son rendement moyen est de 26 quintaux par hectare alors que le blé en produisait 9 à 10 quintaux.

L'INNOVATION DANS LES HAUTES-PYRENNÉES :



Les Hautes-Pyrénées constituent un territoire exceptionnel où les glaciers du Vignemale, sommet des Pyrénées, côtoient les pâturages des Baronnies et les vignes du Madiran; où l'on observe le ciel le plus pur d'Europe, où des cirques naturels sont classés au Patrimoine Mondial de l'Humanité. C'est aussi un département à la gastronomie riche de traditions paysannes, pleine de générosité et de diversité. Un territoire où les mains de l'homme, vertueuses et talentueuses, ont su, par le travail de la terre et par l'élevage des troupeaux, façonner les paysages les rendant à la fois beaux et singuliers. Pourtant, les acteurs du territoire constatent chaque jour que ces riches terroirs ne sont pas valorisés et reconnus au niveau où ils devraient l'être, avec le risque de voir s'effacer dans le temps nos productions traditionnelles, nos savoir-faire et nos paysages. Ce constat est à l'origine de la démarche « HaPy Saveurs ».

Sous l'impulsion du Président du Conseil Départemental, Michel PELIEU, le Département des Hautes-Pyrénées a initié en novembre 2012 une démarche participative et proactive de prospective économique nommée « HaPy 2020-2030 » qui a débouché sur un « Projet de Territoire Hautes-Pyrénées 2020-2030 » destiné à devenir le nouveau cap commun à tous les acteurs publics et privés engagés dans le développement des Hautes-Pyrénées. Ce Projet de Territoire s'est traduit par une ambition partagée et 12 chantiers prioritaires.

Créée le 11 mars 2016, la marque « HaPy Saveurs » a été déposée par l'association « Ambition Pyrénées » regroupant le Conseil Départemental, la ville de Tarbes, l'agglomération TLP, et les trois chambres consulaires (CCI, CMA, CA). L'animation de ce réseau a été confiée à La Chambre d'Agriculture. La démarche vise à décroiser l'approche traditionnelle par métiers et filières et à tendre vers une approche globale et territoriale qui associe tous les acteurs locaux de la chaîne alimentaire et recrée du lien entre eux. C'est un engagement du producteur au consommateur pour faire vivre le département.

Les objectifs sont pour les producteurs d'avoir un meilleur accès au marché local à un prix juste rémunérant équitablement leur travail, pour les transformateurs et distributeurs de valoriser les savoir-faire traditionnels et pratiques vertueuses et enfin pour les consommateurs garantir l'origine et la bonne qualité gustative et permettre de consommer local au juste prix.

Obtenir la signature « HaPy Saveurs » implique l'adhésion aux valeurs de la charte. Elle repose sur trois critères : les produits doivent provenir des Hautes-Pyrénées, le professionnel doit fournir des produits de qualité dont on peut suivre la traçabilité, rémunérés à des prix les plus justes possibles et les différents acteurs, producteurs - transformateurs – consommateurs doivent s'engager dans une démarche collective de solidarité. Un comité d'agrément examine les demandes d'agrément.

Un cahier des charges est établi par production :

- Bovins et ovins de races allaitantes : nés, élevés, engraisés, abattus dans les Hautes-Pyrénées ou les cantons limitrophes (départements limitrophes pour l'abattage) et transformés dans les Hautes-Pyrénées.
- Porcins de races de porcs charcutiers reprenant les mêmes critères que pour les bovins ou ovins sauf pour le lieu de naissance qui n'est pas définie.
- Les volailles, celles qui ne sont pas gavées doivent être de souche à croissance lente, elles doivent être élevées, abattues et découpées dans les Hautes-Pyrénées ou les départements limitrophes et transformées dans les Hautes-Pyrénées.

La marque a permis de labelliser les productions de bœuf, de veau, d'agneau. De nouveaux produits sont en cours d'étude : le lait, le vin, la volaille...

« HaPy Saveurs » regroupe aujourd'hui une centaine de producteurs, une quinzaine d'artisans bouchers et charcutiers, une dizaine de Grande et Moyenne Surfaces et une cinquantaine de restaurants.

Le département était ainsi en avance par rapport aux objectifs retenus par les états généraux de l'alimentation qui sont retenus dans la loi qui vient d'être votée.

LES PROMUS AU MERITE AGRICOLE EN 2018 :

- Arrêté du 31 janvier 2018 : Grade d'Officier, Monsieur Jean Pierre PEYRAS ; grade de chevalier, Mesdames Joëlle PEYRAS et Véronique MABRUT.
- Arrêté du 31 août 2018 : Grade de chevalier, madame Véronique DEBLADIS.

DATES A RETENIR

- **Samedi 10 novembre 9h30 Chambre d'agriculture : Assemblée générale AMOMA 65**
- **Jeudi 13 décembre 9h30 lycée agricole de Vic : Colloque « Regards croisés sur un territoire en action pour la qualité de l'eau »**