



Chelle-Debat, le 23 avril 2018

## La CR65 invite Madame la Préfète en Val d'Adour

À l'invitation d'Éric Préchacq, président de la Coordination Rurale, ses administrateurs et quelques invités se sont retrouvés autour de Madame Béatrice Lagarde, préfète du département, à la ferme Lebbe (commune de Villefranque). Ce fut un moment convivial et riche en enseignements.

À l'heure où l'Occitanie est la région qui compte le plus de fermes certifiées bio avec 8156 exploitations en bio et conversion, la ferme Lebbe est une exploitation non seulement labellisée « bio » mais également un véritable modèle en matière de recyclage et d'autonomie. Chacun leur tour, les associés ont présenté leur activité à la ferme.

Paul-Émile, installé en 2014, a commencé par la présentation des nombreux avantages de sa nouvelle installation, une chèvrerie de 1150 m<sup>2</sup> avec séchage solaire du foin stocké en vrac. Les bénéfices sont considérables, du gain de temps de récolte en passant par l'autonomie de l'élevage en protéines ou encore le renforcement du système immunitaire des chèvres (pas de vermifuges, de vaccins ou d'antibiotiques). Ces alpines, dont le lait est plus riche en protéines et en matières grasses que les autres laits de chèvre, sont le résultat d'une génétique attentivement étudiée et d'une alimentation de qualité. Elles sont nourries avec les céréales et les foins de luzerne cultivés sur les 35ha que compte l'exploitation.

Pierre a ensuite pris le relais pour expliquer le système de recyclage qu'il a mis au point et qui a permis à sa ferme d'être autonome grâce au système de méthanisation du fumier de chèvre. Cette technique permet la conservation de l'azote et rend ainsi le fumier « agronomiquement » meilleur. Le biogaz issu de cette fermentation est ensuite lavé à l'eau pour augmenter sa teneur en méthane, ce qui permet ensuite de remplacer le propane pour le séchage du malt et la fabrication de la bière, autre originalité de la ferme. Pour résumer, les chèvres consomment les déchets de la brasserie et font du fumier qui, à son tour, produit le gaz utilisé pour le séchage du malt et l'élaboration de la bière.

Le groupe a ensuite rejoint Annick à la brasserie pour une dégustation de cette bière fermière qu'est l'Amalthée, qui doit son nom à la chèvre qui, dans la mythologie Grecque, a nourrit Zeus enfant. Du fromage fermier l'accompagnait. Une fois la dégustation terminée, le groupe s'est ensuite dirigé vers Madiran pour le déjeuner. C'est dans le cadre du Prieuré, magnifiquement restauré, que les discussions se sont poursuivies autour du succulent repas préparé à base de produits locaux par le chef. Un privilège fort apprécié car l'établissement n'ouvrira qu'à la fin du mois ! Étaient également présents Alain Cassou, maire de Madiran, ainsi que le président du syndicat des vins ODG.

Tout au long de la journée la CR65 n'a cessé de présenter toute la richesse de l'agriculture locale, sans pour autant oublier de mentionner les multiples difficultés auxquelles il faut faire face.

*Contact presse:*

*Labénère Esther – 06 71 28 05 87 – esther.labenere@coordinationrurale.fr*

### **Coordination Rurale Occitanie**

BP 50590 – 1 Impasse Marc Chagall – 32022 AUCH cedex 9

Tél : 05 62 60 32 87 – Fax : 05 62 60 38 88 – Mobile : 06 71 28 05 87 – Mail : occitanie@coordinationrurale.fr

Site : [www.coordinationrurale.fr](http://www.coordinationrurale.fr)

*La culture de la Terre pour nourrir les Hommes*

---