L'HEBDO D'INFORMATION AGRICOLE ET RURALE DE BOURGOGNE

Terres de Bourgogne

N° 1283 - VENDREDI 15 AOÛT 2014 — 2 €

www.agribourgogne.fr — ISSN 1776-0224

SÉRIES 700, 800 et 900
Profitez des conditions avant-saison MAXI



JOHN DEERE
SV-PRO
Monéteau - Malay - Grandchamp - Chatillon

Dernière en date des "cata" de l'été…



Photo: Réussir

L'effet domino de l'embargo russe

La décision de Moscou d'interdire totalement les importations de la majorité des produits agricoles et alimentaires européens, en réponse aux représailles occidentales est lourde de conséquences pour l'agriculture européenne et donc française. C'est un nouveau coup dur pour les producteurs français qui étaient déjà confrontés à de grandes difficultés commerciales sur les marchés agricoles.

Page 3

Côte d'Or

› **Récolte 2014**

L'habit ne fait pas le moine



Nièvre

› **Installée à Saint-Pierre le Moutier**

Aline Baumann "ramène ses fraises"



Yonne

› **Bienvenue à la ferme**

Baudelaire et Leclerc à la carte !







Sommaire

Panorama
02 • Prévisions météo
• PRI Infos
03 • Moscou décrète un embargo total sur les produits agroalimentaires européens

Côte d'Or
04 • Récolte 2014: L'habit ne fait pas toujours le moine
05 • Dijon céréales: Une moisson difficile en tout point
06 • Vente directe de légumes: Pas d'embargo pour les jardins côte d'oriens

Nièvre
07 • Comice de Moulins-Engilbert: Les villes du monde avaient rendez-vous avec le Morvan
08 • 61ème foire-concours de Corbigny : Jean Simon fait un carton
09 • Installée à Saint-Pierre le Moutier depuis 2011: Aline Baumann « ramène ses fraises »

Yonne
10 • Bienvenue à la ferme: Baudelaire et Leclerc à la carte !
11 • Fête de l'agriculture 2014: Les préparatifs vont bon train…
12 • Œnotourisme : Le Chablis joue sa carte

Bourgogne
13 • Halles de Jim: Une Bourgogne à voir, à découvrir et à partager…
14 • Mission d'étude interprofessionnelle : Pour mieux comprendre le marché turc
16 • Germination, hagberg et qualité des blés: Les réponses aux questions que vous vous posez
17 • Quotas laitiers en 2014-2015 : Statut quo...

Services
18-20 • Annonces Légales
21-23 • Vie quotidienne
24 • Magazine

Terres de Bourgogne
Les Jardins d'Octobre - 4 rue Davout
BP 77 409 - 21 074 Dijon cedex
Tél. 03 80 78 90 40 - Fax. 03 80 70 08 02

Éditeur : SEP DE BOURGOGNE (Société d'édition et de publication de Bourgogne).
SARL au capital de 139 231 E (Création 1989, pour une durée de 99 années) RCS B. 351 475 504
• Gérante et Directrice de publication : Mauricette Besançon •

Rédaction mail: redaction@terres-de-bourgogne.net
• Rédactrice en chef : Anne-Marie Klein - am.klein@terres-de-bourgogne.net
• Secrétaire de rédaction : Frédéric Duclos - f.duclos@terres-de-bourgogne.net
Publicité mail: pub@terres-de-bourgogne.net
• Locale et régionale: Jean-Yves Blondat - mail: pub@terres-de-bourgogne.net
• Nationale: SAS Réussir 94 266 Fresnes - Tél. 01 49 84 03 30

Commission paritaire des journaux et publication 0516 T 88045 - ISSN : 1969-8232
Dépôt légal : mois de parution.
Tirage moyen par numéro : 6 500 ex. Prix au numéro : 2,00 €
Imprimeries: IPS - ZA du Chant des Oiseaux - 80800 Fouilloy
AgriBourgogne.fr

PRI info

Côte d'Or Besoin de s'informer sur la retraite ?

Le Point Info Transmission Association (P.I.T.A.) vous propose, en partenariat avec la MSA, une demi-journée d'information sur la retraite agricole. Seront abordés durant cette matinée, les modalités de calcul de la retraite, l'âge de départ et d'autres aspects de la réglementation. (Accompagnement financé par le Fonds Social Européen et l'Etat dans le cadre du Programme Régional à l'Installation). La prochaine réunion aura lieu le 18 septembre 2014 à partir de 9h30 au Pôle Agricole de Pouilly en Auxois. Contact Alexis Parent : 03 80 68 67 84

Nièvre Le Point Info Transmission

Le Point Info Transmission c'est : un lieu d'accueil pour les agriculteurs en fin de carrière qui songent à la transmission de leurs exploitations. Un lieu d'information et de suivi de votre cas, parce que chacun est différent…Un lieu de conseil pour passer le relais dans les meilleures conditions. Un lieu d'orientation vers les interlocuteurs spécialisés : fiscalistes, notaires, juristes, experts …n'hésitez pas à contacter Carole SIMON ou Sylvie SIMONIN à la Chambre d'Agriculture au 03-86-93-45-99 (accueil financé par le Fonds Social Européen et l'Etat dans le cadre du Programme Régional à l'Installation).

Saône et Loire Projet d'installation en société

La réussite d'un groupe passe par la qualité des relations entre les personnes. L'installation d'un nouvel associé est l'occasion de clarifier les rôles de chacun, d'organiser le fonctionnement quotidien du groupe. Dans votre projet, vous pensez toujours à discuter des éléments techniques, économiques, juridiques et financiers. L'élément humain est aussi incontournable. Le projet professionnel est au service de l'épanouissement des personnes. Sollicitez les services d'une spécialiste des relations humaines. Un premier rendez-vous vous permettra de vérifier l'intérêt de cette démarche et d'aller plus loin ou non selon vos souhaits (accompagnement financé par le Conseil Régional de Bourgogne dans le cadre du Programme Régional Installation). Pour tout renseignement, contactez Danielle Guilbaud (Chambre d'Agriculture) au 03.85.29.56.94.

Yonne Bien vivre sa future société

Créer une société ou remplacer un associé amène à prendre du temps pour caler le capital, organiser les comptes associés, choisir la forme juridique adéquate, conduire les activités de l'entreprise et trouver l'optimisation fiscale, sociale et juridique pour son fonctionnement. On oublie souvent, qu'une société c'est aussi une association d'Hommes avec leur caractère, leur stratégie et une conception du métier où les attentes entre travail, vie personnelle et vie sociale sont parfois différentes. Eluder ces questions au moment de l'intégration d'un nouvel associé ou lors d'une association, c'est prendre le risque de découvrir que l'on ne partage pas toujours des objectifs communs pour tenir le cap de l'entreprise. Sachez que vous pouvez bénéficier d'un accompagnement pour préparer les relations avant l'association définitive avec un tiers. S'associer en famille peut aussi nécessiter de s'y préparer ou dans parler. N'hésitez pas (accompagnement financé par le Conseil Régional de Bourgogne dans le cadre du Programme Régional à l'Installation). Pour plus d'information, contactez la Chambre d'agriculture (03 86 94 22 22).

en bref

Semences de ferme 13 nouvelles espèces pour les "petits agriculteurs"

Treize nouvelles espèces de plantes peuvent être utilisées par les petits agriculteurs sur leur propre exploitation, à des fins de reproduction et de multiplication, sans l'autorisation de l'obtenteur, selon un décret du ministre de l'Agriculture paru au Journal officiel le 3 août. Il s'agit de cinq plantes fourragères (trèfle violet, trèfle incarnat, ray grass d'Italie, ray grass hybride et les gesses), une oléagineuse (soja), deux pièges à nitrates (moutarde blanche, avoine rude), trois protéagineuses (lupin blanc, lupin bleu, pois protéagineux) et deux potagères (lentille, haricot). Par "petit agriculteur) la réglementation européenne entend "ceux qui ne cultivent pas d'espèces végétales sur une surface supérieure à celle qui serait nécessaire pour produire 92 tonnes de céréales", ou "qui répondent à des critères appropriés comparables".

FAO Les prix alimentaires au plus bas depuis six mois

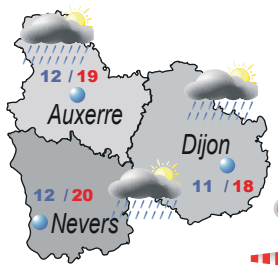
L'indice FAO des prix alimentaires fait état d'un recul en juillet, pour le 4ème mois consécutif, "du fait principalement d'une forte baisse des cours internationaux du maïs, du blé et de certaines graines oléagineuses dont l'offre est assez abondante sur le marché", indique la FAO. Les campagnes actuelles et futures s'annoncent en effet bien meilleures que prévu pour les céréales, même si les prix de la viande ont de leur côté continué à augmenter. Les prix internationaux du maïs ont chuté de 9,2% par rapport à juin, ceux du blé de 5,8% et ceux des huiles végétales de 4,1%. L'indice FAO s'établit ainsi à 203, 9 points en juillet, soit 2,1% de moins qu'en juin (soit 1,7% de moins qu'en juin 2013).

Dijon Céréales vous présente la météo de la Bourgogne du 15 au 24 août

Météo de la Bourgogne

AGATE FRANCE — AIDE À LA GESTION ADAPTÉE AU TEMPS ET À L'ENVIRONNEMENT
Prévisions Météo à 8 jours
0892 46 38 36 0,34 € ttc/min.
www.agate-france.com

Vendredi 15 Août



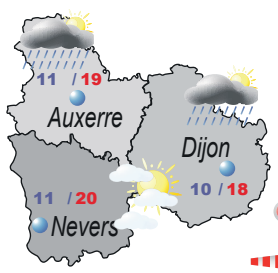
Averses
Ce vendredi se déroulera sous un ciel menaçant et de nombreuses averses. Les vents souffleront modérément.

T° mini : 10 à 12 °C
T° maxi : 19 à 21 °C

Vents : Sud-Ouest 20 km/h

Ste Marie
Soleil : 06:43 - 21:00
Lune : 23:24 - 12:37

Samedi 16 Août



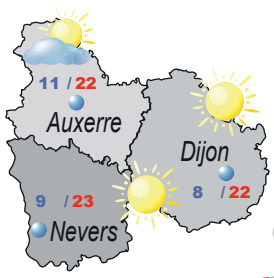
Mitigé
Les averses persisteront mais le soleil fera tout de même quelques timides apparitions très localement.

T° mini : 9 à 11 °C
T° maxi : 19 à 21 °C

Vents : Ouest 10 km/h

St Armel
Soleil : 06:44 - 20:58
Lune : 23:59 - 13:45

Dimanche 17 Août



Beau temps
Le soleil sera bien présent et accompagné localement de quelques cumulus de beau temps. Les vents seront faibles.

T° mini : 7 à 9 °C
T° maxi : 22 à 24 °C

Vents : Sud-Ouest 10 km/h

St Hyacinthe
Soleil : 06:45 - 20:56
Lune : N.C. - 14:50

Prévisions à 7 jours

Lundi 18 au Mercredi 20 Août :
Un ciel clair pour ce lundi. Des averses parfois orageuses sont attendues pour mardi et mercredi.
Vents : Sud-Sud-Ouest à 30 km/h
T° mini. : 12 à 18 °C T° maxi. : 25 à 27 °C

Jeudi 21 au Dimanche 24 Août :
De belles éclaircies en perspective de jeudi à samedi. Ce dimanche se déroulera sous des averses.
Vents : Ouest-Sud-Ouest à 20 km/h
T° mini. : 9 à 14 °C T° maxi. : 20 à 22 °C

clin d'œil



Commerce international

Moscou décrète un embargo total sur les produits agroalimentaires européens

En réponse aux sanctions économiques prises par l'UE vis-à-vis de la Russie, Moscou a décidé d'interdire totalement les importations de la majorité des produits agricoles et alimentaires européens. Une décision lourde de conséquences puisque ces échanges constituent 10 % des exportations de l'UE.



Photo: Réussir

La Russie importe beaucoup de produits agroalimentaires européens, notamment des viandes (bœuf, porc, volaille), du poisson, du lait, des fruits et légumes et des produits transformés. Selon Eurostat ces produits représentent près de 10 % des exportations agricoles et agroalimentaires de l'UE, soit 12 milliards d'euros par an.

La Russie a décidé, le 6 août, d'interdire pendant un an l'importation de produits agroalimentaires en provenance des pays ayant adopté des sanctions économiques à son encontre. L'utilisation de l'arme commerciale, sous couvert de *«protection des consommateurs»*, est une habitude pour Moscou qui avait déjà interdit quelques jours plus tôt les importations de viande de Roumanie et d'animaux en provenance d'Italie, de Bulgarie et de Grèce, officiellement à cause de la découverte d'un premier cas d'ESB en Roumanie. Un embargo sur les fruits et légumes polonais avait également été décrété le 30 juillet, justifié par des *«violations répétées»* de la validité des certificats. Cette nouvelle interdiction n'est donc pas une surprise, d'autant que Vladimir Poutine avait clairement évoqué ce type de représailles pour répondre aux sanctions économiques prises par l'UE, États-Unis et Canada qui manifestaient ainsi leur désaccord vis-à-vis de l'implication russe dans le conflit avec l'Ukraine. Pour mémoire, ces mesures touchaient des secteurs clés de l'économie russe, interdisant en particulier l'accès des banques publiques russes au marché occidental des capitaux, et limitant les exportations d'armes et de certains équipements pétroliers vers la Russie. La raison s'avère, cette fois, beaucoup plus explicite : *«toutes ces mesures ne sont purement qu'une réponse»* a déclaré le 7 août Dmitri Medvedev, premier ministre russe, faisant référence aux sanctions occidentales. *«Nous sommes persuadés que nous arriverons à retourner la situation en notre faveure»* a-t-il également ajouté. La Commission européenne a déploré cette réaction, tout en confirmant que l'embargo ne remettra pas en question la position de l'UE vis-à-vis de l'annexion illégale de la Crimée et de la situation en Ukraine. Une des mesures envisageables de son côté serait un recours à l'OMC.

Coup dur pour les producteurs européens

L'annonce d'*«embargo total»* sur la plupart des produits alimentaires européens a été confirmée le 7 août par M. Medvedev. Or, si la Russie est une grande exportatrice de céréales, elle importe également beaucoup de produits agroalimentaires européens, notamment des viandes (bœuf, porc, volaille), du poisson, du lait, des fruits et légumes et des produits transformés qui représentent 10 % des exportations agricoles et agroalimentaires de l'UE, soit 12 milliards d'euros par an (selon Eurostat). La mesure risque d'accentuer la crise des fruits actuellement traversée par les pêches et nectarines mises à mal par la concurrence espagnole. L'embargo pourrait maintenant impacter les pommes, les bananes, les tomates et les pommes de terre. Les agriculteurs français redoutent les effets de cette décision sur les filières les plus concernées. *«Nous nous retrouvons être les boucs émissaires d'un conflit qui nous dépasse»*, a déclaré Guillaume Roué, président de l'Interprofession nationale porcine. *«Les conséquences sur l'emploi et l'avenir de nos entreprises sont l'enjeu majeur de cette situation»*, a-t-il ajouté. Le risque est que les produits européens destinés au marché russe viennent engorger le marché français. *«Les éleveurs bovins avertissent solennellement qu'ils n'accepteront pas de voir arriver en France, en contrecoup de cette crise politique, un seul kilo de viande bovine des pays européens sous embargo russe»*, a prévenu la Fédération nationale bovine. Xavier Beulin, président de la FNSEA, a lui aussi exprimé son inquiétude sans pour autant souhaiter un renoncement aux sanctions de la part de l'UE. Il s'est dit rester optimiste car *«l'hiver est très long en Russie et je n'imagine pas que, demain, Vladimir Poutine tente une manœuvre qui fasse que la population se retourne contre lui si les rayons sont vides, en particulier le rayon viande»*. Rosselkhozandor, l'agence sanitaire russe, travaille néanmoins à résoudre ce problème puisqu'elle a déclaré négocier l'augmentation des importations en provenance des pays d'Amérique latine. Des réunions avec l'Equateur, le Brésil, le Chili et l'Argentine devaient se tenir en Russie pour discuter *«d'une éventuelle hausse de livraisons des produits alimentaires en provenance de ces pays sur le marché russe»*.Le Brésil se serait déclaré intéressé par l'augmentation de ses exportations vers la Russie, qui a de son côté a accepté de lever les restrictions qu'elle avait fait peser sur la viande et les produits laitiers brésiliens en raison de *«violations de normes sanitaires»*. Une éventualité que redoute Luc Barbier, président de la Fédération nationale des producteurs de fruits : *«le risque pour les Européens est aussi de se voir confisquer des parts de marché au profit de l'Asie ou de l'Amérique Latine, qu'il sera ensuite très difficile de reconquérir»* a-t-il déclaré à l'AFP. La Russie ne paraît pas, pour le moment, ouverte aux concessions: *«j'espère sincèrement que le pragmatisme économique prévaudra sur les considérations politiques stupides chez nos partenaires, et qu'ils penseront à ne pas isoler ou faire peur à la Russie»*, a déclaré M. Medvedev.

▶ Réactions…

Xavier Beulin demande une rencontre à François Hollande


Photo: Actuagri

Suite à l'annonce de l'embargo russe sur les produits alimentaires européens, Xavier Beulin, président de la FNSEA, a souhaité attirer l'attention de François Hollande sur les préoccupations des producteurs. *«Pour les agriculteurs français, cette annonce est source d'une profonde inquiétude quant à la situation des marchés agricoles»*, écrit-il au Président dans une lettre datée du 7 août. L'interdiction d'exporter *«sur un marché qui représente aujourd'hui 10 % des exportations européennes agricoles et agroalimentaires et constitue la seconde destination mondiale pour les produits agricoles européens»* ne sera pas sans conséquences sur le marché français dont les volumes d'importation actuels sont déjà très élevés, et qui ne pourra donc pas absorber les produits destinés initialement à la Russie. Xavier Beulin sollicite ainsi *«une rencontre dans les meilleurs délais»* pour *«travailler ensemble sur les pistes d'actions permettant d'anticiper et de réduire les impacts subis par les agriculteurs français»*.

Stéphane Le Foll annonce une réunion à l'échelle européenne


Photo: Réussir

Suite à l'annonce de l'embargo russe sur les produits agroalimentaires européens, le ministre de l'Agriculture a déclaré avoir pris contact avec ses homologues allemand et polonais, ainsi qu'avec Dacian Ciolos, Commissaire européen à l'Agriculture, pour définir une position et une réaction coordonnées. « Une réunion à l'échelle européenne sera prévue dès la semaine prochaine », a-t-il annoncé, ajoutant qu' « il faudra prendre des décisions pour les producteurs français et européens. Il y a des conséquences et il y a des mesures à prendre avec la Commission », des mesures qui seront selon lui décidées rapidement en ce qui concerne la filière pêche-nectarine, dont les représentants ont été invités à participer à une réunion organisée par la Commission européenne le 8 août.

▸ Agenda



Ce week-end Fête de l'agriculture à Vitteaux

Le top départ de la fête départementale de l'agriculture est imminent. Il sera donné demain samedi 16 août à 14h à l'hippodrôme de Vitteaux avec une démonstration de matériel qui se terminera vers 19 h. Dimanche, les animation seront assurées de 9h30 à 19 h. Au programme : Moiss'bat'cross, show équestre, baptême de l'air en hélicoptère, mini-ferme, concours de chevaux de trait, marché du terroir, animation enfants (structures gonflables, taureau mécanique..), quads, concours de chiens de troupeau... L'entrée est gratuite.

21/08 Marché nocture à Saint-Seine

L'Office de Tourisme du Pays de Saint Seine organise un marché nocturne le 21 août prochain à Saint-Seine-l'Abbaye de 19h à 22h. L'occasion de découvrir ou de redécouvrir les produits du terroir. Renseignements au 03 80 35 00 44.

29/08 Concours national ovin à Arnay-le-Duc

La foire-vente de béliers inscrits et non-inscrits toutes races se déroulera vendredi 29 août en matinée. Ce concours rassemblera 400 à 500 béliers, destinés à la vente. Les garanties sanitaires sont assurées pour tous les animaux, ainsi que les contrôles de performances des élevages inscritsRenseignements et inscriptions : 03 80 68 66 58 ou 03 80 90 10 61. Des primes en espèces et des lots seront distribués aux acheteurs de béliers, par tirage au sort.

Du 22 -26/09 et 29 -30/09 : Instants Santé à Châtillon-sur-Seine

Les «Instants santé» concernent tous les adhérents MSA de 25 à 74 ans. Pour les 25 - 44 ans, l'examen porte plus particulièrement sur la prévention et le dépistage des risques cardiovasculaires. Pour les plus âgés (65 - 74 ans), il est centré sur le repérage de certains facteurs de risque de dépendance (troubles de la vision, troubles de l'audition…). Ces bilans de santé sont gratuits pour tous les assurés et ayant droits de la Mutualité Sociale Agricole. Les lieux et horaires seront précisés dans nos prochaines éditions.

Récolte 2014

L'habit ne fait pas toujours le moine

Pourtant non germés, certains blés auraient un temps de chute d'Hagberg incompatible avec les exigences de la meunerie. La SAS Bresson débute un travail de prospection pour déterminer leur proportion.

Si la Plaine dijonnaise est l'un des secteurs qui a le moins souffert de la germination des blés, de nombreuses incertitudes demeurent dans les silos. C'est le cas à la SAS Bresson, à Saulon-la-Chapelle dans le canton de Gevrey-Chambertin, où Michel Pageot, responsable commercial appros, dresse un état des lieux : «*Nous sommes globalement moins impactés par les blés germés que sur les plateaux. Les basses températures des 10 et 11 juillet ont été un peu moins présentes par ici. Le froid a un peu moins levé la dormance des graines. Les deux degrés supplémentaires que nous avons eus nous ont un peu épargnés. Cela dit, il ne se faut surtout pas se caler sur le seul critère de germination : un blé peut très bien ne pas avoir germé et avoir un temps de chute d'Hagberg qui ne convient pas aux meuniers*».

Jusqu'où ira la décote ?

Damien Racle, responsable commercial collecte, est sur la même logique d'analyse : «*En réalité, nous ne savons pas exactement ce que nous avons aujourd'hui dans nos cellules et quelle proportion partira en blés fourragers. C'est notre grande préoccupation du moment. Dans l'attente des résultats, nous faisons plusieurs hypothèses par rapport aux contrats que nous devons honorer avec les meuniers*».

Les blés non panifiables perdraient aujourd'hui entre 40 et 50€/t selon Damien Racle, mais rien n'empêche aujourd'hui de penser à une plus grande ampleur ces prochaines semaines. Les résultats des autres cultures auront une forte influence sur les prix. «*Nous devrions avoir une bonne récolte de maïs*» signale Damien Racle, «*celle-ci pourrait venir grossir les rangs des blés qui passeront en fourrager, de même que les excédents d'orges brassicoles d'hiver qui passeront eux aussi dans ce marché. Les orges de printemps avec beaucoup trop de protéines les rejoindront également. Cela risque de faire beaucoup de monde en fourrager à l'automne…*».

AURÉLIEN GENEST



Damien Racle : «Nous ne savons pas exactement ce que nous avons aujourd'hui dans nos cellules et quels tonnages partiront en fourragers».

Résultats : des fortunes diverses

Les rendements en blé atteignent 68q/ha, en colza 38q/ha et en orge d'hiver 70 q/ha. Cette dernière culture enregistre des scores «*jamais vus depuis longtemps*» souligne Damien Racle, évoquant des calibrages et taux de protéines très satisfaisants. La moutarde de printemps a globalement déçu : «*nous terminons à 18q/ha alors que nous pensions un moment dépasser 20q/ha*» indique Michel Pageot. Les orges de printemps sont «*très mauvaises*» avec des rendements de l'ordre de 45q/ha. «*Elles ont clairement souffert du sec et il manque une quinzaine de quintaux à l'hectare. En plus, les calibrages ne sont pas du tout au rendez-vous*» ajoute le responsable appros. Les cultures d'automne se présentent plutôt bien avec le retour des pluies. Maïs, tournesol et soja sont prometteurs. «*Des inquiétudes subsistent tout de même dans certaines parcelles de soja, les grandes chaleurs ont pénalisé la mise en place de l'inoculum, à l'origine de l'absorption de l'azote de l'air par la plante. La chaleur a sans doute eu des impacts négatifs, nous aurons la réponse à la récolte*» termine Michel Pageot.

Moissons

Cette fois-ci, c'est fini

La majorité des cultures d'hiver et de printemps sont aujourd'hui récoltées. Humeur à Foissy, entre Bligny-sur-Ouche et Arnay-le-Duc.

Yves Léchenault récoltait son avoine de printemps et sa dernière parcelle de blé vendredi dernier avant les orages annoncés. «*On se dépêche, mais ça devrait être bon pour ce soir avant le retour de la pluie. Que retenir de cette année ? Les rendements sont bien décevants à part le colza qui est correct avec ses 30q/ha*» commente l'agriculteur, qui indique des tonnages 10q/ha inférieurs à ceux d'une année normale (40q/ha avoine de printemps, 50q/ha en blé, 45q/ha en orges d'hiver et 50q/ha en triticale).

Comme cela est constaté dans tout le département, du blé a germé sur pied, le déclassant ainsi en fourrager. «*J'ai parlé avec le technicien local de Dijon Céréales, la variété Arezzo a été la variété la plus épargnée*» poursuit le Côte d'orien. En plus de ces maigres résultats et des difficultés à récolter avec la pluie, les prix sont particulièrement bas et inquiètent l'agriculteur : «*et c'est n'est pas réservé qu'aux cultures… Les vaches à viande font 300 euros de moins que l'année dernière. Oui, c'est considérable. En ce qui concerne les fourrages, j'ai récolté moitié moins de foin comme beaucoup de monde par ici. J'ai affouragé jusqu'à 70 vaches allaitantes en juin. Heureusement, j'ai eu l'opportunité de racheter du foin sur pied et il a replu. Ça va un peu mieux mais l'année semble difficile pour tout le monde*».

AURÉLIEN GENEST


A Foissy, des rendements sont 10q/ha inférieurs à une année moyenne. Mais la plus grosse inquiétude concerne les prix.

Faire moissonner : 100€/ha

Comme tous les ans, Yves Léchenault a fait appel à un entrepreneur pour faire moissonner ses champs. Le coût de l'opération est de 100€ de l'hectare. «*Nous ne sommes pas en zones céréalières, nous avons de petites parcelles et c'est plus économique de faire ainsi*» commente l'Arnétois, «*cet entrepreneur vient du département de l'Ain et s'occupe d'une dizaine d'exploitations du coin depuis une trentaine d'années. Le seul inconvénient de l'opération se remarque lors d'une année comme celle-ci, avec un été pluvieux : les créneaux pour moissonner sont très petits et chacun voudrait faire faucher. J'aurais eu une petite moissonneuse, ce petit champ de blé aurait été fauché depuis longtemps. Mais bon, on se débrouille comme on peut !*».

Dijon céréales

Une moisson difficile en tout point

La moisson d'été 2014 est désormais terminée pour Dijon Céréales. Elle conclut une campagne très difficile en raison des évènements climatiques. L'impact sur les rendements et la qualité altérée de la collecte annoncent une commercialisation difficile à gérer. Heureusement, Dijon Céréales peut compter sur la qualité de ses installations pour classer et valoriser au mieux sa collecte, et sur la force de frappe de l'union de commercialisation Cérévia.

«*La météo s'est montrée capricieuse dès la période des semis, à l'automne, avec des cumuls de pluies allant jusqu'au triple d'une année normale*», indique Mickaël Mimeau, agronome chez Dijon Céréales. Une implantation difficile, suivie d'un hiver doux et d'un printemps historiquement sec et voilà le potentiel de rendement déjà fortement réduit.

Cette pluie, qui s'est tant fait attendre au printemps, est arrivée au plus mauvais moment, fin juin – début juillet en pleine moisson. Les précipitations importantes et régulières ont eu des conséquences immédiates sur les qualités technologiques des blés. Le Temps de Chute d'Hagberg, indicateur reconnu par la filière meunière et boulangère, a notamment souffert de cette situation. Mais plus marquant, parce que plus visuel, c'est le phénomène de germination sur pied qui restera dans les esprits cette année. «*Dès le 11 juillet, nous avons observé des épis germés et nous avons aussitôt réalisé des prélèvements et des analyses pour anticiper le classement dans nos silos de stockage*», explique Pascal Demay, responsable Terrain et Céréales de Dijon Céréales.

Des rendements satisfaisants en colza, très décevants en Blé et en Orges de Printemps.

Une première synthèse des rendements peut être établie pour la zone Dijon Céréales. Le colza s'en sort honorablement avec un rendement moyen estimé aux alentours de 33 q/ha malgré des disparités importantes selon les zones. Les orges d'hiver atteignent un petit 60 q/ha. Les rendements blés sont par contre en net recul, autour de 56-57 q/ha de moyenne départementale ; cette culture a subi de plein fouet les mauvaises conditions pendant la période de semis et la sécheresse importante du printemps 2014. Les rendements en orges de printemps, avec une moyenne départementale qui devrait être proche des 40 q/ha font également grise mine. «*La sécheresse du printemps et les fortes températures de la Pentecôte ont fortement affecté le rendement*», indique Mickael Mimeau. La qualité brassicole de ces productions sur les plateaux est également incertaine.

Qualité, commercialisation : une année technique !

Cette année particulière entraine des besoins importants en termes d'analyses et de classement. En plus d'un comptage de grains germés systématique, Dijon Céréales a donc réalisé près de 10 000 analyses du Temps de Chute d'Hagberg afin de classer le plus finement possible les blés. «*Ce travail dans les silos était indispensable pour préparer la future commercialisation de notre collecte. Au final,on espère que 55/60% de la collecte de blé de Dijon Céréales pourra trouver un débouché meunier, nous permettant ainsi respecter les contrats engagés avec nos clients*», explique Pascal Demay. La commercialisation s'annonce tout de même délicate et technique. Si le précieux travail de classement permettra à une majorité des blés d'être valorisée sur le marché de la meunerie, les quantités restantes doivent trouver leur place sur d'autres marchés: Fourrager, Blétanol, Amidonnerie, etc... Au niveau de la zone couverte par Cérévia, le marché local de l'alimentation animale s'élève à 150 000 T, l'union de commercialisation est donc sur le pont pour trouver d'autres débouchés pour près de 500 000 T supplémentaires. Débouchés souvent visés par d'autres régions dont la collecte n'est pas meilleure.

Des réunions agriculteurs utiles et nécessaires

Une série de réunions a été proposée aux adhérents de Dijon Céréales afin d'échanger sur cette moisson difficile et sur les conséquences économiques pour les exploitations et la coopérative. Plus de 400 adhérents y ont participé, preuve du caractère exceptionnel de la situation et de l'inquiétude qu'elle suscite. Pierre Guez, directeur général de Dijon Céréales s'est cependant voulu rassurant : «*Dans une année difficile comme celle-ci, il faut se montrer solidaire. Dans ce contexte, on peut se réjouir de la solidité de notre coopérative, de la qualité de nos infrastructures et du professionnalisme de notre union de commercialisation*».

Élevages côte d'oriens

Doit-on craindre le loup ?

Jean-Marc Bidoire, technicien au syndicat d'élevage ovin, pèse le pour et le contre après avoir participé à une réunion nationale sur le sujet.



Plus de 6 700 ovins auraient été victimes de ce prédateur l'an passé en France.

Une table ronde sur la gestion du loup en France et en Europe s'est tenue dans les Alpes de Haute-Provence le 18 juillet en présence de 150 éleveurs, responsables territoriaux et syndicaux. Jean-Marc Bidoire était de la partie et livre des éléments de réponse.

«*Pour notre département, nous pouvons envisager plusieurs possibilités.*

***Oui,** la Côte d'Or doit craindre le loup car celui-ci peut parcourir de grandes distances journalières. Il a déjà sévi en Franche-Comté, en Champagne et récemment en Lorraine... Alors pourquoi pas ici ? J'ai appris que la population de loups augmente de 20% par an en France : il lui faut donc de nouveaux territoires... Ce canidé s'adapte à tous les environnements et aux mesures de protections mises en place par l'homme. La Côte d'Or abonde de gibier, une nourriture pas toujours facile à s'approprier pour le prédateur et par conséquent, il pourrait se rabattre sur des proies plus faciles comme des animaux d'élevage.*

***Non**, car toutes les zones du département ne sont pas boisées et le loup doit se protéger. Autre argument, une partie de l'élevage ovin est conduite en semi-bergerie. Enfin si des mesures drastiques sont prises en collaboration avec les chasseurs et sous la responsabilité des autorités de l'État. Même s'il n'est plus envisageable d'éradiquer le loup de notre pays, il faudra imiter les pays européens. Ces derniers combattent énergiquement sa présence par des tirs légaux, sachant que l'animal n'est plus une espèce rare et menacée.*

L'élevage en plein air est nécessaire pour les animaux et les paysages. Le loup coûte cher au détriment des priorités de la biodiversité. Les quelques 32 millions d'euros prévus pour indemniser la prédation sont prélevés sur le budget de l'Agriculture. Cherchez l'erreur... Même si les éleveurs de notre département ne se sentent pas concernés directement, il faut être réaliste et envisager dans un avenir proche une cohabitation avec Canis lupus. Restons vigilants».

Trésorerie des exploitations

La profession en action

La FDSEA, les JA et la Chambre d'agriculture entament une série de rencontres avec toutes les OPA du département. L'objectif ? Faire le bilan des préoccupations du terrain et évaluer l'état des trésoreries des agriculteurs. «*Économiquement parlant, beaucoup de fermes seront à zéro après la moisson*» mentionne le responsable professionnel Nicolas Michaud, «*toutes les échéances ne pourront pas être honorées et il faudra trouver des solutions alternatives pour franchir ce cap difficile de 2014*». Le Côte d'orien évoque un travail de négociations avec les coopératives, les banques et la MSA. Nicolas Michaud rappelle la troisième campagne difficile pour l'élevage avec une baisse des cours qui s'accélère et un marché italien qui est «*loin de l'euphorie*». Les systèmes polyculture-élevage et purement céréaliers sont sérieusement pénalisés par la germination des blés.

«*Les aléas climatiques sanctionnent l'intégralité de la Côte d'Or cette année. Les difficultés s'accentuent après les crues de 2013. Ceux qui pensaient se sauver en partie avec le maïs ne pourront pas le faire. Les cours commencent de chuter à cause du blé fourrager qui arrive sur le marché. En légumes, rien ne va non plus : le marché des pommes de terres est très mauvais et les autres productions font face à l'importation de marchandises de l'étranger*».



Vente directe de légumes

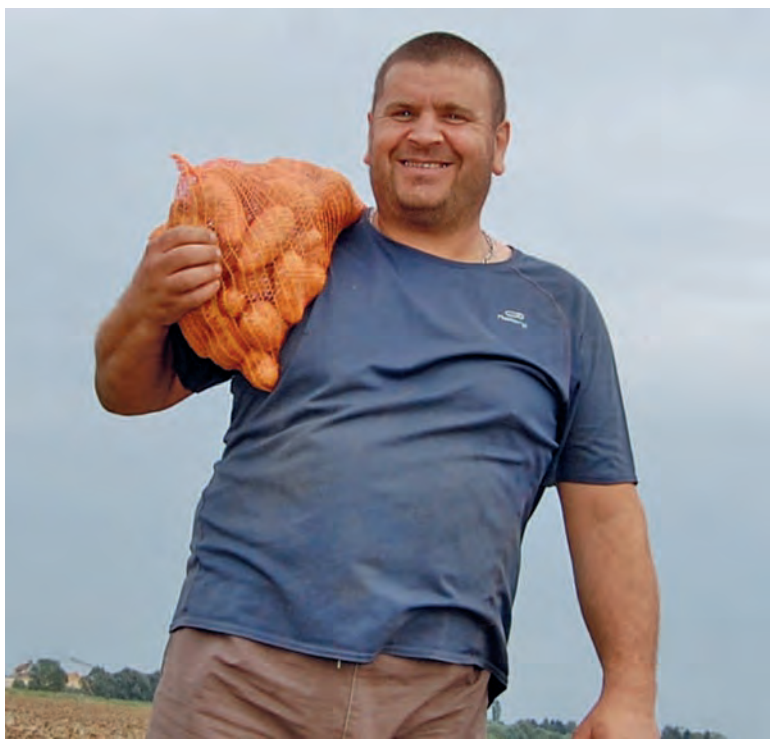
Pas d'embargo pour les jardins côte d'oriens

Ouvrir les frontières de leur exploitation, ils ne demandent que ça. Et ils le réussissent plutôt bien. Rencontre avec des agriculteurs des cantons de Genlis et Gevrey-Chambertin.



Didier, Jocelyne et Cyril Bergeret proposent une large gamme de légumes à Corcelles-lès-Cîteaux depuis trois mois, le mardi et jeudi de 18 heures à 19heures et le samedi de 10 heures à 12h30.

C'est la pleine saison des légumes. Les consommateurs arrivent en masse chez les agriculteurs qui travaillent en vente directe. A Rouvres-en-Plaine dans le canton de Genlis, Thierry Parison propose des pommes de terre depuis une quinzaine de jours. D'ici peu, ce sera le tour des oignons. Cet homme de 46 ans écoule 80 tonnes chaque année depuis sa propre ferme depuis 2001. «*On peut arrondir à 40 tonnes pour chaque production. La demande des consommateurs, principalement originaires de la commune et de Dijon, est régulièrement croissante*» informe le Côte d'orien qui produit également du blé, de la moutarde, de l'orge et du soja. La vente directe lui permet de valoriser sa production, sans le moindre intermédiaire. «*Mon souhait serait de vendre l'intégralité de mes oignons en vente directe, ce n'est pas le cas aujourd'hui*» ajoute Thierry Parison, qui écoule encore une certaine partie à des grossistes, avec qui les prix sont moins intéressants et surtout très aléatoires.



Thierry Parison reçoit des clients de Dijon et de son canton.

Attaque de thrips

La récolte d'oignons ne sera pas très bonne cette année du côté de Rouvres-en-Plaine, la faute à une attaque de thrips que Thierry Parison n'a pas réussi à enrayer. «*Ils se sont manifestés début juillet et les rendements vont être diminués au moins de moitié*» déplore le producteur, «*les calibres sont petits, le résultat devrait tourner autour de 20t/ha au lieu de 40 voire 50t/ha une bonne année. Heureusement, la qualité n'est pas altérée sur mes six hectares dédiés à cette culture*». Les pommes de terre n'ont connu aucun problème : «*le rendement devrait terminer à 30t/ha comme d'habitude. Je ne cherche pas à faire du tonnage à tout prix, mais plutôt des pommes de terre avec de gros calibres comme le demandent les clients. Sans doute pour les facilités d'épluchage et pour faire de bonnes frites !*».

Thierry Parison favorise ainsi les petits plants, achetés à Dijon Céréales, pour obtenir de volumineux tubercules. «*Les gros plants ont plus de vigueur, donnent un plus grand nombre de pommes de terre. Cela est incompatible pour d'importants calibres*».

Concernant les prix de vente, l'Earl des Gravières propose ses oignons et pommes de terre aux mêmes prix : 0,5€/kg. Les oignons sont souvent deux fois plus chers en supermarchés.

Une première pour l'EARL du Prélot

A Corcelles-lès-Cîteaux dans le canton de Gevrey-Chambertin, l'agriculteur Didier Bergeret vient de se lancer dans la vente directe. «*Mon fils Cyril a pris des parts dans la société. Devant les difficultés à trouver des terres supplémentaires, la production de légumes était une belle opportunité. Nous en faisions un tout petit peu auparavant avec des pommes de terre vendues à des particuliers et collectivités. Le reste est tout nouveau pour nous. Nous avons monté une serre l'année dernière*» informe le Côte dorien orienté dans les grandes cultures comme Thierry Parison (céréales, moutarde, tournesol et soja). L'Earl du Prélot a ouvert ses portes aux consommateurs au mois de mai, avec un joli succès enregistré d'entrée avec les salades. La gamme de produits s'est progressivement garnie avec l'arrivée des tomates, courgettes, aubergines, poivrons, concombres, choux et carottes. Plus d'une centaine de clients sont déjà venus faire leurs emplettes au sein de la cour de ferme. «*Les gens sont contents, ils voient le jardin, voient comment les légumes sont produits. Ils apprécient tout particulièrement qu'il n'y ait aucun traitement*» ajoute Didier Bergeret. La semaine dernière, ce sont les tomates, courgettes et aubergines qui rencontraient le plus de succès. L'Earl du Prélot n'hésite pas à sonder les consommateurs sur leurs attentes et n'exclut pas de développer encore plus sa gamme de produits pour répondre au mieux à la demande. L'exploitation mise sur le bouche-à-oreille et internet pour communiquer. «*Nous utilisons notamment Facebook «l'Earl du Prélot», pour passer certaines commandes et informer les consommateurs sur les produits disponibles*» informe Cyril Bergeret, qui conserve dans le même temps son activité de chauffeur poids lourds.

AURÉLIEN GENEST

Des Dijonnais comblés

Rencontrés la semaine dernière dans une autre exploitation non loin de l'agglomération dijonnaise, des consommateurs de la capitale côte d'orienne montraient leur unanime satisfaction quant aux produits proposés et aux conditions de récolte. «*C'est quand même bien plus frais qu'en grandes surfaces... Personnellement, je fais les marchés de Chenôve, Dijon et viens directement chez les producteurs. Les légumes, je ne les achète nulle par ailleurs*» commentait Thérèse. Cette Dijonnaise de 65 ans venait de porter son choix sur deux kilogrammes de pommes de terre, une salade, des oignons, de l'ail et également deux kilogrammes de mûres et 1kg de fraise pour seulement... six euros : «*Je serais allée en grandes surfaces, j'en aurais eu au moins pour le double, sans parler de la qualité...*». Christine, une de ses amies, n'en revenait pas : «*Pour 5,7€, j'ai une Batavia, des pommes de terre, des oignons, un poivron, des framboises et des haricots verts. En plus, j'ai pris beaucoup de plaisir à venir les cueillir moi même !*». Les agriculteurs sont avertis : il y a peut-être un créneau à prendre, si cela n'est pas déjà fait....



Comice de Moulins-Engilbert

Les villes du monde avaient rendez-vous avec le Morvan

Pour ce comice qu'elle n'avait pas organisé depuis 6 ans, la commune de Moulins-Engilbert a mis, le week-end du 8 au 10 août, les petits plats dans les grands. Le thème choisi était axé sur les grandes villes du monde et décliné jusque dans les décorations de chaque rue, mais s'il est un comice qui tenait à afficher sa fibre vraiment « agricole », telle qu'elle présidait aux comices du XIX^{ème} siècle, c'est bien celui-là! Du concours des ovins, stars du vendredi, au concours de labours du samedi, et du moiss'batt'cross aux démonstrations de battage à l'ancienne...

Reportage photos de Raphaëlle Lenoble, Paule Gauthé-Ranty et Emmanuel Coulombeix.



La reine du comice avait pris place sur le char illustrant Londres, à côté d'un horse guard qui était bien le seul à lui rester indifférent...



115 ovins de 4 races ont participé à la présentation et au concours de moutons du vendredi sur le champ de foire. Les ovins étaient les véritables stars de la fête puisque, outre la compétition, ils étaient assaisonnés à toutes les sauces: au barbecue pour la dégustation, au déjeuner sous le barnum, pour la laine par un tondeur professionnel, sous forme de vêtements mis en vente sur un stand... Toutes les générations se sont cotoyées autour des enclos.



Eurovision, la championne de Paris au dernier salon de l'agriculture, meuglait à côté de quelques unes de ses congénères charolaises, devant les visiteurs de l'exposition bovine. Les enfants appréciaient l'intermède musical chacun différemment.

Concours ovin

Autour de 115 ovins de 4 races ont participé à la présentation et/ou au concours spécial organisé le vendredi sur le champ de foire de Moulins-Engilbert. A côté des Suffolk et des Ile-de-France, qui ne concouraient pas, des moutons Charollais et Texel, venus de la Nièvre et de Saône-et-Loire, se sont affrontés sur le ring, sous l'œil avisé des trois jurys de Saône-et-Loire.

Agneaux charollais inscrits: 1er, Guy Portrat (Grandvaux, 71); 2ème, Dominique Duverne (Saint-Symphorien de Marmagne, 71); 3ème, Christophe Chappé (Lormes, 58).

Prix d'ensemble charollais inscrits: 1er, Guy Porterat; 2ème, Dominique Duverne; 3ème, Mathieu Duverne.

Antenais charollais inscrits: 1er, Mathieu Duverne; 2ème, Christophe Chappé; 3ème, Laure Rogemont (Alluy, 58).

Adultes charollais inscrits: 1er, Dominique Duverne; 2ème, Dominique Duverne; 3ème, Christophe Chappé.

Agneaux charollais non inscrits: 1er, Christophe Chappé; 2ème, Laure Rogemont; 3ème, Michel Clément (Cossaye, 58).

Prix d'ensemble charollais non inscrits: 1er, Christophe Chappé; 2ème, Laure Rogemont; 3ème, Philippe Skiera (Crux-la-Ville).

Antenais charollais non inscrits: 1er, Philippe Skiera.

Adultes charollais non inscrits: 1er, Philippe Skiera; 2ème, Christophe Chappé; 3ème, Olivier Douard (Dornes, 58).

Agnelles inscrites et non inscrites: 1er, Dominique Duverne; 2ème, Mathieu Duverne; 3ème, Roger Malcoiffe (Moulins-Engilbert, 58).

Prix d'ensemble agnelles charollaises: 1er, Dominique Duverne; 2ème, Mathieu Duverne.

Agneaux Texel: 1er, Earl Brocard-Terreau (Cordesse, 71); 2ème, Emile Michel (Tintury, 58).

Prix d'ensemble Texel: 1er, Emile Michel; 2ème, Earl Brocard-Terreau.

Antenais Texel: 1er, Earl Brocard-Terreau; 2ème, Jean-Michel Blond (La Celle-sur-Nièvre, 58); 3ème, Emile Michel.



Les plus de 35 ans aussi pouvaient essayer de se départager au labour, dans les catégories à plat et en planche.



Chaque rue de la ville avait été décorée aux couleurs d'une grande ville du monde et, le dimanche, les chars du corso représentaient fièrement Paris, New York, Mexico, Rio de Janeiro, Rome, Athènes, Le Caire, Londres et quelques autres... Un pont de Brooklyn, pour New York, et un arc de triomphe, pour Paris (notre photo), avaient spécialement été montés pour l'occasion.



La démonstration de tonte a eu beaucoup de succès.

Concours de labours

Les JA du canton de Moulins-Engilbert organisaient le concours de labours aux Champs Brideaux, sur une parcelle prêtée par Bruno Quirin. Jeunes et moins jeunes constituaient deux catégories du concours, chacune se décomposant en sous-catégories «braban» et «charrue».

Moins de 35 ans, braban: 1er, Jean-François Thibaudin; 2^{éme}, Hubert Duvernou; 3^{éme}, Jean-Claude Merlin.

Moins de 35 ans, charrue: 1er, René Lebel; 2^{éme}, Bernard Michon; 3^{éme}, Hervé Mouron.

Plus de 35 ans, braban: 1er, Florine Duvernoy; 2^{éme}, Justin Michot; 3^{éme}, Pascal Petit.

Plus de 35 ans, charrue: 1er, Florian Beugnon; 2^{éme}, Daniel Content.

▸Agenda

19/08 37ème foire nationale aux ovins de Decize

La 37ème foire nationale aux ovins reproducteurs de Decize, aura lieu mardi 19 août, de 8h30 à 13h, sur la promenade des halles. Environ 250 béliers de 7 races seront apportés par entre 25 et 30 sélectionneurs issus de la Nièvre, de l'Allier, de Saône-et-Loire, de l'Yonne, de Côte d'Or, et de la Creuse... Un concours sur ascendance récompensera les dix meilleurs béliers issus des mères les mieux indexées. Renseignements auprès de Christophe Rainon, conseiller ovin de la Chambre d'agriculture, au 06 72 39 76 43.

23/08 Cantonale de labours à Germigny-S/Loire

Les JA des cantons de Guérigny – Pougues-les-Eaux organisent leur concours cantonal de labours le samedi 23 août, chez Valentin Rameau, à Germigny-sur-Loire. Inscriptions des candidats à partir de 9h30. Contact: Alexandre Thibault au 06 98 13 30 04.

23/08 Cantonale de labours à Sémelay

Les JA du canton de Luzy organisent leur concours cantonal de labours le samedi 23 août, à partir de 14h, chez François Lagarde à Sémelay (lieu-dit « Crémat »). En soirée, un repas champêtre (sans réservation) est prévu avec, au menu, charcuterie, pièce de charolais et chips, fromage, tartelette et café (15 euros).

26 /08 au 6/09 Congrès mondial charolais

Le Congrès mondial charolais se déroulera du 26 août au 6 septembre, dont une bonne part au Marault, et se veut « un événement incontournable pour les passionnés de la race ». Plusieurs centaines d'éleveurs venus du monde entier seront plongés au coeur du berceau de la race pendant 10 jours, une occasion unique pour rappeler les origines de la race et ses nombreux atouts. Au programme: conférences professionnelles, Concours nationaux adultes et veaux, visites d'élevages, visites touristiques, lieux emblématiques... Programme détaillé sur http://www.charolaise.fr.

30/08 Finale départementale de labours au Marault

Les JA de la Nièvre organisent une finale départementale de labours un peu spéciale, cette année, puisqu'elle se déroulera en parallèle au Congrès mondial charolais, sur une parcelle jouxtant la ferme du Marault, à Magny-Cours, le samedi 30 août prochain. Pour l'occasion, l'entrée sera gratuite. Une cinquantaine de jeunes concurrents sont déjà annoncés dans les épreuves à plat et en planche. Contact: JA de la Nièvre au 03 86 93 40 91.

61ème foire-concours de Corbigny

Jean Simon fait un carton

Samedi 9 août, sur le champ de foire de Corbigny, en marge de la brocante des commerçants, une exposition et un concours d'animaux a, de nouveau, révélé les talents de l'élevage corbigeois. Le public était au rendez-vous.

Avec une nouvelle équipe dirigée depuis l'an dernier par Pascal Loisy, éleveur à Cervon, le Comité de la foire-concours de Corbigny a trouvé un nouvel élan. «*Nous arrivons à maintenir à peu près les effectifs*» constate l'organisateur de la 61ème édition de samedi, et ce malgré la conjoncture défavorable et la météo incertaine de la veille. Côté visiteurs, le public est venu au rendez-vous, surtout en fin de matinée, à l'appel de la proclamation du palmarès, des discours officiels et du déjeuner servi juste à côté sous un barnum. Les Corbigeois sont venus admirer les quelques 50 bovins charolais, présentés par une dizaine d'apporteurs, 124 moutons venus d'une quinzaine de fermes de la région et qui, tous, ont concouru pour remporter une place dans les deux palmarès, ainsi que 40 chevaux juste venus faire de la représentation avec leurs 10 éleveurs. Le haut du champ de foire, lieu habituel du concours, s'est donc transformé, le temps d'un samedi, en mini-salon de l'agriculture. Et aux habitants de la commune, attirés aussi par l'immense brocante dans les rues de la ville, qui ont délaissé quelques instants les objets pour les animaux, se sont joints de nombreux touristes, plutôt des citadins, Français et étrangers, accompagnés de nombreux enfants...

Transactions sur la foire

La condition de la pérennité de cette foire-concours réside avant tout dans sa capacité à permettre des échanges commerciaux. Pascal Loisy, en fin de matinée, faisait les comptes. «*En bovins, il y a eu quelques échanges ici et d'autres suivront en ferme dans la foulée. En ovins, il y a eu pas mal de ventes, autour de 25%, ce qui est un peu moins bien que les 30% de 2013 mais pas mal quand même*» constatait-il. Et puis, si la foire-concours, «*qui est une journée festive pour Corbigny, que nous maintenons grâce à nos nombreux partenaires, et qui vit par l'implication d'un noyau dur de fidèles*», peine un peu à trouver de nouveaux éleveurs exposants, elle s'appuie aussi tout à la fois sur des «*piliers*» et sur de nouveaux arrivants. Ainsi, Jean Simon, éleveur-engraisseur à Chaumot depuis près de 62 ans, et qui passe le relais progressivement à Alexandre Lorré, par ailleurs président des JA de la Nièvre, a-t-il raflé, en habitué, une bonne partie des prix du concours bovin. Mais, Mathieu Haugoubart et sa compagne, Amandine, 20 et quelques années au compteur, installés depuis trois ans avec 50 vaches à Cervon, s'impliquent-ils aussi dans l'événement avec la même fougue... Et Julie Chevalier, qui représentait l'élevage de moutons Suffolk de son père, à Saint-Sulpice, n'a pas hésité à venir jusqu'à Corbigny présenter ses animaux, alors qu'il n'y avait pas de concours dans cette race. A Corbigny, la relève semble bel et bien assurée. **E.C.**

Le palmarès du concours bovin

Grand prix de championnat, génisses: Jean Simon
Grand prix de championnat, boeufs: Jean Simon
1er prix d'honneur, bœufs culars 4 dents et plus: Jean Simon
1er prix d'honneur, bœufs 4 dents: Daniel Perreau
1er prix d'honneur, génisses 2 dents: Gaec de l'Auxois
1er prix d'honneur, génisses sans dent: Gaec Nandrot
1er prix d'honneur, bœufs culards 2 dents: Jean Simon
1er prix d'honneur, génisses 4 dents: M. Aucoin
1er prix d'honneur, génisses culardes 6 dents et plus: Jean Simon
1er prix d'honneur, génisses culardes 4 dents: Jean Simon
1er prix d'honneur, génisses culardes 2 dents: Gaec de l'Auxois
1er prix d'honneur, génisses culardes sans dent: Jean-Pierre Bonnot
Prix d'ensemble: Gaec Nandrot - 1er prix, vache grasse: Mathieu Haugoubart
Prix de participation, taureaux: Guy Perrin

Le palmarès du concours ovin

Agneaux Texel non inscrits: Prix d'honneur à Albert Olivier (Magny-Cours), 1er prix à Jean-Pierre Bonnot (La Collancelle), 1er prix d'ensemble à Jean-Pierre Bonnot
Antenais Texel non inscrits: Prix d'honneur à Albert Olivier (Magny-Cours), 1er prix à Jean-Michel Blond (La Celle sur Nièvre), Prix d'ensemble à Albert Olivier
Agneaux Charollais non inscrits: Prix d'honneur à Christophe Hetroy (Pazy), 1er prix à Philippe Skiera (Crux-la-Ville), prix d'ensemble à Christophe Chappé (Lormes)
Antenais charollais non inscrits: Prix d'honneur à Christophe Hétroy (Pazy), 1er prix à Philippe Skiera (Crux-la-Ville)
Adultes charollais non inscrits: Prix d'honneur à Christophe Hétroy (Pazy), 1er prix à Christophe Chappé (Lormes)
Agneaux charollais inscrits: Prix d'honneur à Guy Porterat (Grandvaux, 71), 1er prix à Christophe Chappé (Lormes), prix d'ensemble à Guy Porterat
Antenais charollais inscrits: Prix d'honneur à Christophe Chappé (Lormes), 1er prix à Norbert Burtin (Fontenay, 71)
Adultes charollais inscrits: Prix d'honneur à Christophe Chappé (Lormes), 1er prix à Philippe Skiera (Crux-la-Ville)
Une présentation de moutons de race Charmoise par Evelyne Dusser (Asnan) et de race Suffolk par l'élevage Christophe Chevalier (Saint-Sulpice) a aussi agrémenté la matinée.

Journée «herbe» de la Chambre d'agriculture le 10 septembre

Le pâturage tournant

La Chambre d'agriculture de la Nièvre prépare une journée «herbe», le 10 septembre, chez Denis Adam à Montapas. Il y sera question de références et de performances nutritionnelles et technico-économiques. La pratique du pâturage tournant y sera aussi évoquée.



Jean-Marc (à droite) et Bertrand Périgueur, deux des trois associés du Gaec du Grand Montigny, à Millay, essayent le pâturage tournant pour un lot de vaches et de veaux qui servent de référence au réseau Sentinelles de la Chambre d'agriculture.

Jean-Marc Périgueur et ses deux fils, Bertrand, 28 ans, et François, 22 ans, constituent le Gaec du Grand Montigny, à Millay, près de Luzy. Ils élèvent 120 vaches mères, quelques unes en engraissement, et cultivent 50 ha de céréales, en partie auto-consommées, sur une SAU totale de 210 ha. Le Gaec s'est récemment agrandi, en intégrant le benjamin de la famille sur un 2ème site situé à Luzy. Depuis 2012, l'exploitation a répondu favorablement à la Chambre d'agriculture de la Nièvre, en intégrant le réseau de références «*Sentinelles*» et son programme sur les femelles non complémentées au pâturage. Concrètement, les Périgueur ont accepté de séparer une parcelle-test de 6,60 ha en quatre parties, sur lesquelles ils font tourner un lot de 10 vaches et leurs 10 veaux chaque semaine. C'est la technique du pâturage tournant. «*Nous n'avons pas eu à bouleverser notre système parce que nous le pratiquions déjà un peu, de façon moins formelle*» expliquent Jean-Marc et Bertrand. «*Les autres lots tournent sur 3-4 parcelles définies, la quasi-totalité de notre surface étant groupée, 110 ha ici, à Millay, et 75 ha sur le deuxième site, à Luzy. La pâturage tournant n'est intéressant que comme çà: s'il fallait prendre la bétaillère à chaque fois, nous ne le ferions pas*»! D'autant que s'ajoutent des contraintes de clôtures volantes et un impératif d'ombre en plein été pour les bovins.

«Chercher l'autonomie»

Outre les références de mesure d'herbe pour la Chambre, «*notre objectif est de rechercher de plus en plus d'autonomie pour la rentabilité de l'exploitation. De cette façon, nous sommes autonomes en paille et nous n'achetons que les compléments azotés*» précise le chef de famille. Et Bertrand de préciser: «*Peut-être que ceux qui complémentent les laitonnes avec des seaux de granulés, sans les faire tourner, ont raison mais nous, nous fauchons un peu plus d'herbe qu'on aurait pensé au printemps et on en passe même parfois en enrubannage. Cela évite le gaspillage*». «*Pour valoriser au maximum la production d'herbe sans complémentation, le pâturage tournant fait partie de ces petits trucs qui nous évitent de faire trop de chèques à la fin du mois*» surenchérit Jean-Marc. Car l'atout du « tournant », c'est bel et bien de disposer de plus d'herbe fraîche de bonne qualité pendant 2 ou 3 jours. «*Les vaches et les veaux en profitent. Il n'y a jamais de grands refus. Le regain est nettement meilleur. Résultat: sur ces deux dernières années, les animaux ont totalisé un GMQ moyen de 1150 à 1200 g/j sans complémentation et les coproscopies laissent apparaître un taux de parasitisme plus faible*». Les Périgueur ont pourtant un petit secret: «*Nous n'avons pas trié les vaches et leurs veaux. Ce sont n'importe lesquels, pas exclusivement les meilleurs, mais ces bons résultats sont aussi le fruit de 26 ans de sélection par l'insémination artificielle*» précise Jean-Marc Périgueur. Et Bertrand de conclure: «*il ne faut pas croire aux miracles. Le pâturage tournant ne fait pas grossir des veaux par magie. Chez nous, il sert à permettre des gains équivalents à ceux qui servent de référence au Herd Book Charolais, et cela sans complémentation*»... Ce qui n'est déjà pas si mal! **E.C.**

Installée à Saint-Pierre le Moutier depuis 2011

Aline Baumann «ramène ses fraises» et «appuie sur le champignon»!

L'installation agricole dans la Nièvre est un sujet sensible, tant elle manque cruellement de candidats. Or, quand il s'agit de productions sortant des poids lourds habituels -élevage, les grandes cultures- là, tout projet innovant relève de l'extraordinaire. Avec un passé professionnel de secrétaire et une farouche volonté d'apprendre sur le tas, Aline Baumann, 42 ans, propose depuis 2012 une production et une commercialisation de fruits rouges biologiques. Son projet économique, basé sur les circuits courts, rencontre un tel succès qu'elle fourmille d'idées pour se développer.


L'exploitante peut cueillir jusqu'à 4 kg de fraises par heure.


Les fraises poussent sous les chenillettes des 2000 m2 du jardin d'Aline à Saint-Pierre-le-Moutier.


La variété -très brillante, très grosse, très savoureuse- des fraises d'Aline est la Mara des Bois. Les fruits sont cueillis deux fois par semaine, de mai aux premières gelées d'octobre, en fonction des commandes pour respecter au mieux l'intégrité de ce fruit fragile.

Les Mara des bois, nom de la variété de fraises qu'elle cultive, confèrent à Aline Baumann le statut de magicienne et de principal fournisseur des palais nostalgiques des plaisirs qui émanaient des jardins de nos grands-parents. Ses clients lui disent souvent que le goût de ses fraises bio est puissant, sucré, un brin acidulé, «*avec un léger parfum de fraises des bois mais en bien plus gros et brillant*» plaisante-t-elle. Foi de journaliste quadragénaire: ces rouges objets du désir gustatif n'ont besoin ni de sucre ni de crème Chantilly pour exhaler tous leurs trésors gourmands. Chaque dégustation est un pousse-au-crime et un voyage dans le temps, pas si lointain, où les épiciers du coin vendaient des fruits et légumes peut-être pas aux normes définies par les fonctionnaires européens mais dont la promesse organoleptique ravissait les papilles, une fois dans l'assiette... C'est cette offre exigeante de saveurs que l'ancienne secrétaire de 42 ans, qui se définit comme une «*passionnée de terre, de jardin et de nature depuis toujours*», a décidé de lancer, en 2010. Il y a quatre ans, «*pour voir si je m'en sortais , j'ai planté 160 plants de fraises, puis l'année d'après, avec l'aide de mon conjoint tondeur de moutons, je me suis installée, non sans avoir réalisé une étude de marché avec Françoise Morizot, du CERD, et Maud Perroy, de la Chambre d'agriculture*». Trois ans plus tard, après une conversion en bio en 2013 (ndlr: la technique est la même mais les plants certifiés sont deux fois plus coûteux), Aline se retrouve à la tête de 2000 m^2 de chenillettes et arbres fruitiers, puisque non contente de cultiver aujourd'hui 2500 fraisiers, elle s'est aussi diversifiée avec 150 framboisiers et 25 myrtillers, dans le jardin de sa ferme, située «*aux Verrières*» sur la commune de Saint-Pierre-le Moutier. Des arbres à mirabelles, qui n'ont pas beaucoup produit cette année du fait de la météo capricieuse, vont aussi être rejoints par d'autres arbres fruitiers déjà plantés. Aline agrandit aussi son verger pour la future récolte de quetsches, de pêches sanguines et de cerises...

Ventes en circuit court et transformation

Au départ, peu pariaient sur la viabilité de son projet. Considérée par la MSA comme «*exploitante agricole non affiliée, c'est-à-dire ni cotisante solidaire ni exploitante agricole, notamment parce que je suis en-dessous de l'hectare et demi de surface minimum, et classée dans les activités de loisirs et de jardinage*», Aline Baumann a investi dans l'essentiel, 3000 euros de pots, plants et bâches... Elle est déjà propriétaire, avec son compagnon, de la ferme et n'a pas fait appel aux banques et, compte tenu de son âge, n'a reçu aucune aide JA. Le Conseil général l'a seulement subventionnée, au titre de son programme en faveur de l'installation agricole. Aline déploie donc des trésors d'ingéniosité pour assurer son équilibre financier, sous le statut d'auto-entrepreneur pour la partie commerciale. Et çà marche: «*ciblant la demande réelle pour l'achat local, je commercialise en vente directe ou via le magasin de producteurs Secrets de paysans, via la livraison de paniers de Corbeille nature à Sauvigny-les-Bois, via deux restaurants de Varennes-Vauzelles et Magny-Cours, via le magasin Biomonde de Nevers, via l'Amap de Nevers, la pâtisserie de Saint-Pierre, via la vente par correspondance de La Ruche qui dit oui à Ouroüer et Bourges, à des revendeurs bio, et grâce à mon blog en ligne (www.lespetitsfruits.blogspot.fr)*». Avec deux cueillettes par semaine et par rang, elle récolte environ 6 kg par rang (100 plants) et par semaine, qu'elle vend 9 euros/kg, dans des barquettes de 250 ou 500 grammes. Les chenillettes -aussi appelés tunnels nantais- sont prolifiques mais «*je ne valorise pas particulièrement le fait que les fraises soient bio*» reconnaît l'exploitante. Aline dont la philosophie professionnelle est le goût du travail bien fait et du consommateur satisfait, n'en est pas encore à «*vivre complètement de mon activité*» mais elle s'inscrit «*dans une phase de progression*». Et elle se donne de nouveaux moyens. Elle expérimente la culture de shiitakes, des champignons asiatiques qui poussent sur des substrats de paille et de sciure de chêne, dont elle dit «*que leur goût raffiné arrive à convaincre des sceptiques de commencer à consommer du champignon*» et, surtout, elle a essayé, au début de l'année, la transformation de ses fruits rouges en bonnes confitures maison. «*J'en ai fait 442 pots en février, en juin, à la fête écobio de Decize, tout était soldé*»! Elle vise un objectif potentiel de 4 fois plus de volume. La seule productrice de fruits rouges bio de la Nièvre, marchande de petits instants de bonheurs du palais, a trouvé une autre façon de se démarquer: pour ses saveurs généreuses, les gourmands de la Nièvre, de l'Allier et du Cher, n'ont plus qu'à se damner!


«*Mes fraises sortent de terre, elles ne viennent pas du ciel*» vante Aline Baumann, qui se dit «*perfectionniste voire presque maniaque*» sur la qualité de ses fruits.

EMMANUEL COULOMBEIX

▸ Agenda

Marchés Bienvenue à la Ferme

Les producteurs du réseau Bienvenue à la Ferme de l'Yonne, vous proposent de retrouver leurs produits sur les marchés qu'ils organisent cet été. Prochaines dates :
Christine Busson, à Fouchères : samedi 16 août, de 15 h à 19 h
Famille Boname à Villiers sur Tholon : vendredi 29 août, de 16 h à 20 h
Didier Bonnemain à Montacher-Villegardi : samedi 30 août, de 15 h à 19 h 30

Réunions sur la PAC et la Directive Nitrates

Notez dès à présent les dates des prochaines réunions d'information sur les nouveautés de la PAC et de la Directive Nitrates :
Auxerre : le 22 septembre 2014 - matin - au Lycée La Brosse
Avallon : le 23 septembre 2014 - matin - Salle des Maréchaux
Tonnerre-Lézinnes : le 24 septembre 2014 - matin - Salle polyvalente de Lézinnes
Sens : le 25 septembre 2014 - matin - Salle des fêtes de St Clément
Joigny : le 25 septembre 2014 - après-midi - Salle de l'Hôtel de Ville
Mézilles : le 26 septembre 2014 - matin - Salle des fêtes

15-16/08 - Spectacle son et lumière à l'Abbaye de Pontigny

Les 15 et 16 août, l'Abbaye de Pontigny ouvre les portes de son histoire, à partir de 21 h 30 et avec ouverture du domaine à partir de 19 heures. Ce spectacle théâtralisé est donné par huit comédiens professionnels, une dizaine de comédiens amateurs bénévoles et d'une cinquantaine de bénévoles. Parmi eux, Barnabé, un petit garçon de 11 ans, rencontrera un personnage étrange qui prétend être l'Esprit des pierres de l'édifice. Ce personnage lui contera l'histoire de Pontigny à travers neuf tableaux. Ces différentes scènes seront accompagnées par des éclairages importants qui mettront en valeur le site et l'espace scénique. Tarifs : 15 €, 12 € (tarif réduit) et 8 € pour les enfants de moins de 12 ans. Réservations au 03.86.47.54.99 de 14 à 18 heures, sur place ou en consultant le site www.pontigny2014.org.

Bienvenue à la ferme

Baudelaire et Leclerc à la carte !

Sur les hauteurs d'Avallon, se cache Les Châtelaines, une ferme auberge où céréales, porcs, moutons, campeurs et histoire locale se marient en toute harmonie.


Père et fils travaillent main dans la main pour faire tourner les Châtelaines.

« *Si le vin disparaissait de la production humaine, je crois qu'il se ferait dans la santé et dans l'intellect, un vide, une absence, une désaffection beaucoup plus affreux que tous les excès dont on rend le vin responsable* », disait Charles Baudelaire. Les propriétaires de la ferme auberge Les Châtelaines l'ont bien retenu puisqu'une page entière du menu est attribuée à la citation du poète. Situés sur les hauteurs d'Avallon, les bâtiments de l'exploitation surplombent la vallée du Cousin et observent son histoire. «*Mon arrière-grand-père maternel a acheté la maison dans les années 1900*», déclare Jean-Paul Coignot, qui a hérité de la ferme voilà quelques années et qui l'a lui-même transmise à son fils, Gilles, actuel gérant de la petite entreprise familiale. Le domaine des Châtelaines, c'est une exploitation de céréales, un élevage, un camping et une ferme auberge. «*Après l'exploitation, nous avons ouvert le camping en 1979, quand le camping sauvage disparaissait. Le 10 mai 1988, jour de la seconde élection de François Mitterrand, l'auberge a vu le jour*», explique Jean-Paul. Les rôles sont bien répartis. Gilles s'occupe de la cuisine et de l'exploitation tandis que Jean-Paul met la main à la pâte pour le service et le camping. L'auberge est une véritable vitrine de leur exploitation agricole avec le produit phare de la ferme : le cochon. Elevés en label rouge en Puisaye, Gilles finit les porcs à l'orge et fabrique ensuite la charcuterie. Il en va de même pour le laitage, recueilli chez un voisin, que la famille transforme en fromage. Côté vins, ceux de Vézelay sont à l'honneur, suivis de près par ceux de Beaune. «*Au final, on se débrouille avec ce qu'on a. Nous faisons tout nous même et quand ce n'est pas possible, on s'approvisionne chez des exploitants voisins*», affirme Jean-Paul. Seuls les desserts ne sont pas issus de la production de la ferme, ce n'est pourtant pas faute d'avoir essayé mais «*les tablettes de chocolat, ça ne prend pas vraiment sur nos terres*».


Trois tracteurs de 1961 sont exposés dans le jardin.

Des anecdotes historiques

Si Les Châtelaines ne se revendique pas être une ferme pédagogique, quelques panneaux sont disposés ça et là pour satisfaire la curiosité du visiteur. Et c'est sans compter les nombreuses anecdotes que Jean-Paul leur sert sur un plateau d'argent. Ce féru d'histoire locale aime à raconter le passé du Morvan ou celui de la Bourgogne et de ses habitants. Mais sa préférée semble être l'histoire de la grande aventure, de France au Portugal à vélo, du général Leclerc «*dont on oublie bien souvent qu'elle a débutée à Avallon !*». Une anecdote, outre les diverses photos et gaufriers qui tapissent les murs de l'auberge, capable de passionner la clientèle locale qui «*neuf fois sur dix, atterrissent ici par hasard, après avoir croisé un panneau*». Cette population bourguignonne n'a pas toujours été majoritaire dans la ferme auberge. Dans les débuts du camping, l'établissement croulait sous les réservations, dont la plupart émanaient de Paris, mais «*aujourd'hui, les Parisiens préfèrent le sud de la France, pour son soleil et ses plages*». Si chaque saison apporte une clientèle particulière, la région attire beaucoup les visiteurs étrangers, venant surtout du Pays-Bas, qui viennent profiter du camping. Depuis six ans, celui-ci a été mis aux normes afin de pouvoir accueillir les camping-cars. Douches, toilettes, machine à laver, frigo, vidange sur châssis : tout est à la disposition des campeurs et ce, même pour un simple service dans la journée. Campeurs traditionnels et camping-cars s'y côtoient dans des emplacements spacieux. Ce qui n'empêche pas de parfois rencontrer quelques situations… disons, burlesques. «*Un jour, un homme s'est disputé avec sa femme. Furieux, il est parti à bord de sa 2cv. Je ne sais pas comment il s'y est pris mais il a accroché le fil d'une tente voisine et l'a traînée sur plusieurs mètres. Alors endormis à l'intérieur, les occupants de la tente ont fini par sortir, désorientés par ce réveil brutal. Les autres campeurs ont ainsi eu la surprise de voir émerger un couple, totalement nu au beau milieu du terrain*», s'amuse Jean-Paul. Mais pour l'heure, pas d'accroc entre les campeurs. C'est habillé que nous rencontrons François, père de famille, qui a trouvé dans Les Châtelaines, un véritable point de chute en Bourgogne. «*Nous venons du Mans et nous devions rejoindre ma belle-famille qui habite dans la région. Nous ne sommes que de passage, nous sommes arrivés hier et nous repartons aujourd'hui*», explique-t-il. Plus loin, un jeune couple de néerlandais profite du calme et du temps clément. «*Cela fait trois nuits que nous sommes ici. Je ne sais pas encore quand nous repartirons. Nous avons découvert le camping l'année dernière et nous avons voulu revenir. Pour nous, néerlandais, la Bourgogne est le vrai visage de la France et passer ses vacances ici est vraiment ressourçant* », affirme Lidye.
Contact : Gilles Coignot
Les Châtelaines89200 Avallon
03.86.34.16.37.

Cécilia Lacour



Tous les panneaux d'informations ont été élaborés, à la main, par Jean-Paul Coignot.


Profiter d'un retour à la nature … mais sans oublier la tablette pour lire !

Fête de l'agriculture 2014

Les préparatifs vont bon train…

À deux semaines de l'ouverture de la traditionnelle fête de l'agriculture qui se déroulera, cette année, les 30 et 31 septembre à Sainpuits, les Jeunes agriculteurs de l'Yonne font le point.



Les affiches, fraîchement reçues, vont bientôt être collées un peu partout dans le département.

Lieu de la manifestation : trouvé. Programme : établi. Affiches : élaborées et reçues. Communication : lancée. Partenariats : effectués. Réunis dans le comité d'organisation de la fête de l'agriculture, une dizaine de Jeunes agriculteurs cochent une à une les mesures effectuées et voient rapidement ce qu'il reste encore à faire. À les croire, à deux semaines du lancement de l'évènement, l'heure est au détail. «*Nous entrons dans la phase de peaufinage avec, notamment, l'installation des affiches ou encore la distribution de tracts. Mais sinon, le gros de l'organisation est bouclé*», déclare Julien Caillard, président des Jeunes agriculteurs de l'Yonne. Depuis plus de six mois, ils sont une dizaine à préparer inlassablement cette fête annuelle qui, pour l'édition 2014, aura lieu les 30 et 31 septembre sur une parcelle de Jean-Baptiste Brisset, dans le lieu-dit «*Les Barres*», à quelques kilomètres de Sainpuits, en Puisaye. «*Cet évènement a été créé il y a quinze ans et il a tourné dans toutes les structures locales depuis. Nous nous inspirons des éditions précédentes et nous profitons de l'expérience qu'elles nous ont apporté pour organiser celle-ci. Sans toutefois oublier d'y apporter notre petite touche personnelle*», explique Julien Dromery, président du canton de Saint-Sauveur-en-Puisaye et, par conséquent, du comité de l'organisation de la fête de l'agriculture. Au milieu des nombreuses animations concoctées par les Jeunes agriculteurs, comme la traditionnelle Moiss'Batt'Cross' ou encore le loto bouse, cette nouvelle édition de la fête de l'agriculture sera marquée par la finale inter-régionale de Bourgogne Franche-Comté du concours de labour, avec une épreuve départementale le samedi et une seconde, régionale, le lendemain. Si tout semble annoncer une réussite de la part des Jeunes agriculteurs dans l'organisation de l'évènement, ces derniers regrettent cependant l'absence des concessionnaires de matériels agricoles à leur côté. «*Cette année, faute de moyens, ils n'ont pas souhaité établir de partenariat avec nous alors qu'ils étaient toujours là auparavant. Nous trouvons cela dommage car la publicité que nous pouvons leur faire et leur présence sur le site peut leur apporter une certaine visibilité*», affirme Julien Caillard.

CÉCILIA LACOUR

Territoires

Coincés entre la basilique de Vézelay et les zones inondables…

Depuis plus de deux ans, Xavier Blandin et Yoann Defert cherchent à installer leurs exploitations dans la commune de St-Père. Leurs tentatives sont jusqu'ici restées vaines et les solutions ne se bousculent pas au portillon…


Soutenus par les JA 89, Xavier et Yoann cherchent à s'installer au pied de Vézelay.

Vingt-cinq hectares de foncier agricole, répartis sur deux terrains, voici le capital de Xavier Blandin, jeune agriculteur de St-Père, qui souhaite élever des vaches limousines. Sous peu, il est sensé reprendre la ferme (50 vaches à veau et 150 brebis) d'un agriculteur de la commune qui va partir à la retraite. Pourtant, depuis deux ans, il se trouve dans l'incapacité de construire des bâtiments décents pour accueillir son exploitation à cause de la vue que l'on observe depuis la terrasse de la basilique de Vézelay. «*Une brasserie a récemment été construite et la base de loisirs cherche à s'agrandir et on les voit très bien depuis là-haut*», observe-t-il. À ses côtés, Yoann Defert, tourné vers la culture biologique et l'élevage de bovins allaitants, partage la même infortune. Cependant, s'il ne peut, lui, pas construire de bâtiment, c'est en raison de la zone inondable sur laquelle il se trouve. Tous deux se refusent à laisser derrière eux ce foncier agricole pour aller s'installer plus loin, sur des terres qui leurs sont étrangères et essayent de trouver une solution depuis maintenant plus de deux ans. En attendant, les papiers administratifs s'entassent sur leurs bureaux et matériaux, bêtes et foin dorment dehors, ou presque, sous des installations de fortune. «*Nous sommes motivés pour aller au bout de notre projet, nous voulons tous les deux faire les choses dans les règles mais à cause de ces deux obstacles, nous passons la moitié de notre temps à lutter contre des freins*», déplore Yoann. S'ils ont le soutien total des JA de l'Yonne et des élus de Saint-Père et notamment celui du maire de la commune, M. Guyot, qui cherche inlassablement une solution au problème d'installation des deux jeunes agriculteurs, ils ont tous deux l'impression de «*tourner en rond*», car sitôt qu'un «*critère est finalisé, un autre apparaît qui nous empêche d'aller jusqu'au bout*». La semaine dernière, Mme Fort-Besnard, sous-préfète d'Avallon, est venue constater sur le terrain les préoccupations et les obstacles qui se dressent devant Yoann et Xavier, pourtant prêts à faire des efforts. «*Pour le moment, aucune solution concrète n'a été avancée. Des pistes d'ouverture ont été lancées mais qui sait si elles aboutiront ?*», s'interroge Yoann. Désemparés, voire «*désespérés*» devant leur situation ils se laissent un peu moins d'un an pour trouver une solution à leur problème, sous peine de devoir laisser derrière eux leurs projets. «*Ce contexte n'est pas très incitatif pour s'installer en tant que jeune agriculteur. Il faut vraiment avoir envie*» pour lutter, pendant plus de deux ans, contre la «*lourdeur administrative*» et les obstacles…

CÉCILIA LACOUR

▸ Agenda

16-17/08 Comice agricole et rural à Tannay

Comice agricole et rural à Tannay, dans la Nièvre. Au programme : défilé de chars, concours de labours, spectacles, La P'tite Moisson, concert avec Yogan, expositions d'art, buvettes, repas…

"Nuits Maillotines" à Joigny

Les visites-spectacles des "Nuits Maillotines" ont pour thème cette année : "1900 - 1930 : de la Belle Epoque aux Années Folles". A partir de 21 h, la visite spectacle entraînera les participants dans les rues de Joigny au début du XXe siècle. Participation : 6 et 12 €, gratuité pour les moins de 12 ans. Informations et enseignements au : 03 86 62 11 05. Prochaines dates : samedi16 août et vendredi 22 août.

Visite contée du village de Vézelay

Visite contée de Vézelay aux lanternes "Au détour d'une ruelle !", samedi 16 août, à 21 h 30, par les guides de l'Yonne. Rendez-vous devant la Poste et le Lion d'Or. Tarifs : 4 €. Gratuit pour les moins de 12 ans.

Ciné plein air à Auxerre

Ciné plein air à l'Abbaye Saint-Germain à Auxerre, du 3 juillet au 28 août, les jeudis à 22 h, pour voir ou revoir des films cultes. Entrée libre et gratuite sous réserve de météo favorable. Renseignement auprès de Pôle Arts et patrimoine au 03 86 18 02 90. Prochaines séances : 21/08 : Le labyrinthe de Pan, de Guillermo Del Toro (Durée 1 h 52) 28/08 : Charlie et la chocolaterie, de Tim Burton (Durée 1 h 56)

Exposition «*Les nourrices du Morvan*» à Saint-Léger Vauban

Exposition "Les nourrices du Morvan et au temps de Vauban" à Saint-Léger Vauban. Évocation du travail des nourrices en Morvan jusqu'au milieu du 20ème siècle. Du 1er juin au 11 novembre. Conférence à 17 heures.

CONSTRUCTIONS METALLIQUES
S.A.S. BAILLY
BP 2 - 18240 SAVIGNY EN SANCERRE
Tél : 02 48 72 12 93 - Fax : 02 48 72 10 02
mail@baillysa.fr - site : baillysa.fr
HANGARS AGRICOLES - BATIMENTS D'ELEVAGE
BATIMENTS INDUSTRIELS ET ARTISANAUX
ETUDES ET DEVIS GRATUITS - QUALIBAT

▶ Des professionnels à votre service

L'Eleveur Bourguignon
• Caillebotis • Barrières
• Logettes • Rateliers
• Cornadis
Conseils et devis
Jean-Paul Clerget - 06 80 34 11 73

Vous souhaitez figurer dans cette rubrique ? 03 80 78 90 35

▶ Agenda

Villa Gallo Romaine à Escolives Sainte Camille

Jusqu'au 27 septembre, tous les samedis, à 21 h 30, visite animée par les agents d'accueil et les guides, avec mise en lumière de la villa gallo romaine et du site. Le samedi 30 août : les nocturnes d'Escolives seront précédées par la découverte des saveurs antiques avec les apéritifs gallo-romains, recettes tirées d'Apicius. Renseignements au 03 86 42 71 89. Participation : 4 €, 2,50 € (de 12 à 18 ans).

"Promenons-nous dans les bois" : histoire (s) de la forêt de Joigny

Exposition à la maison du Bailly, 36 rue Montant au Palais, à Joigny sur le thème : "Promenons-nous dans les bois, histoire (s) de la forêt de Joigny". A travers cette exposition ludique et intercative, conçue pour les enfants, partez à la découverte des petites et grandes histoires de la forêt jovinienne. Histoires réelles ou légendes vous accompagnent tout au long du parcours pour vous dévoiler les secrets de cette forêt : habitat de nombreux animaux et espèces végétales, mais aussi lieu de vie et de travail des hommes, des Gaulois à nos jours.
De nombreux jeux à disposition, permettent de comprendre l'écosystème de la forêt et l'organisation de ce territoire vivant, de jour comme de nuit. De mars au 5 octobre, du mercredi au samedi, ainsi que les 2e et 4e dimanches de chaque mois, de 14 h30 à 18 h. Entrée gratuite

Nouvelle série C 9000
Future génération
de moissonneuses-batteuses



Conditions
Morte-saison MAXI

SAME DEUTZ-FAHR
MALECOT POIRIER AGRI
58 St Loup 03 86 26 24 49
58 Varennes Vauzelles 03 86 71 62 90
18 Crézancy 02 48 79 02 30
NOS AGENTS FONT NOTRE FORCE
Ets Bourgeat - *Varzy*
Ets Huygen - *Béon*
Hydroméca - *Thou*
DEUTZ FAHR

▶ Œnotourisme

Le Chablis joue sa carte

Jusqu'à la fin du mois d'août, le domaine viticole de William Fèvre ouvre ses portes pour présenter la fabrication et les divers vins issus de l'exploitation. Immersion dans le vin Chablisien…



A la dégustation, Klaus et Susane se révèlent être de fins amateurs de vin !

Août. Les caves de l'exploitation de William Fèvre tournent au ralenti. Les couloirs sont déserts, les machines prennent un repos forcé avant le rush du mois de septembre, suite aux vendanges. En attendant, le temps est idéal pour visiter les caves et parfaire son éducation viticole. Parmi les curieux, se trouvent Klaus et Susane, un jeune couple venant tout droit du Danemark. «*Nous ne sommes pas ici par hasard. En 1981, j'avais fait un road trip en France et j'avais travaillé un peu dans la région*», raconte Susane. Le couple, qui a découvert l'exploitation de William Fèvre voilà quelques années, éprouve des difficultés à s'approvisionner dans son pays. «*Nous avons beau le chercher partout, nous ne savons pas où il est commercialisé*», déplorent-ils. Alors, pour l'heure, ils profitent de la visite guidée proposée par l'office du tourisme. «*William Fèvre a déclaré sa première récolte en 1959 et depuis le domaine s'est développé sur tout le chablisien*», explique Yulia Bavkun, jeune étudiante en Master de management commercial des spiritueux à Bordeaux, qui, le temps de l'été, est chargée d'expliquer les différentes étapes de fabrication du vin. Au programme : explication du broyage pour fabriquer le moût de raisin, de la fermentation, de la filtration et du vieillissement en fûts. «*Les vins de Chablis sont dotés d'un caractère minéral, conséquence de la présence des vignes sur le kimméridgien, un terroir où alternent les roches de marnes et de calcaires marneux*», précise Yulia. La présence de cette strate rocheuse dans la région n'explique pas à elle seule l'originalité de ce produit viticole. En effet, le micro-climat a aussi toute son importance puisque la zone n'en dénombre pas moins de 47 ! Au terme du processus de fabrication, le domaine de William Fèvre produit environ 6.000 bouteilles par an, dont 80 % est destiné à l'export et principalement au Japon, au Canada et en Grande-Bretagne. Aujourd'hui, les vignes appartiennent toujours à William Fèvre mais le domaine a été racheté, en 1998, par l'entreprise Champagne Henriot. Ce qui n'empêche cependant pas l'élaboration d'une large palette de vins (Chablis, Petit Chablis, Chablis premier cru et Chablis Grand Cru). Un éventail qui semble séduire Klaus et Susane. «*Au Danemark, le vin blanc ne fait pas parti de notre culture mais nous apprécions beaucoup ceux-ci. Surtout le Grand cru Bougros Cote Bouguerots*», affirment-ils, de concert. Une préférence qui fait d'eux, selon Yulia, «*des amateurs typiques du vin de Chablis*».

CÉCILIA LACOUR



De nouvelles bouteilles, conçues pour les boîtes de nuit, ont été élaborées pour séduire les jeunes consommateurs…



Couleur, goût, odeur, les vins de Chablis ont tout pour séduire !

Halles de Jim

Une Bourgogne à voir, à découvrir et à partager…

Les Jeunes Agriculteurs de Bourgogne ont présenté, à Saint-Père sous Vézelay, l'évènement agricole de la rentrée, les Halles de Jim, qui se tiendra près de Bordeaux, du 4 au 7 septembre, dans le cadre des Terres de Jim.



À l'occasion des Terres de Jim, nouvelle appellation de la Finale nationale de Labour (FNL), qui auront lieu début septembre à Saint-Jean-d'Illac, vers Bordeaux, les Jeunes Agriculteurs de chaque région de France se sont associés pour créer un vaste espace de vente de produits agricoles, appelé les Halles de Jim. *«L'objectif est de proposer au grand public un supermarché éphémère régi uniquement par les agriculteurs, dans lequel il n'existe aucune concurrence ou distinctions entre les régions. Seuls les produits agricoles seront mis en exergue et vendus à un prix juste»*, explique Samuel Legrand, président des Jeunes Agriculteurs de Bourgogne. Depuis deux ans, près de 2 500 agriculteurs bénévoles issus des 22 régions métropolitaines et celle d'outre-mer (DOM) préparent l'évènement afin de représenter, du 4 au 7 septembre dans la capitale gironde, la richesse de nos terroirs en mettant en avant les atouts et les produits phares de chaque région. Une façon d'apprendre au consommateur à faire ses courses autrement, tout en insistant sur la qualité et la traçabilité des produits provenant de l'agriculture française. Cet évènement est également un moyen pour les Jeunes Agriculteurs de se donner des pistes sur la commercialisation et la distribution des produits agricoles. «*Nous ne voulons pas changer de méthode de distribution. Nous souhaitons montrer le poids du monde agricole sur la consommation française et apporter une valeur ajoutée à la vente directe, de l'exploitant au consommateur*», insiste Benoît Lahaye, trésorier et responsable du projet Les Halles de Jim. Au final, ce seront une vingtaine de produits bourguignons qui seront exposés sur trois stands animés par les Jeunes Agriculteurs du département.

Jim, un personnage fédérateur !

«*La Bourgogne est une véritable petite France. Nous possédons une terre d'une richesse et d'une diversité incroyable qui nous permet d'y trouver pratiquement tout ce dont nous avons besoin*», précise Samuel Legrand. Vin, escargots, yaourts, fromages, moutarde et tant d'autres spécialités de notre terroir seront ainsi présentés sur le stand régional qui proposera de découvrir la Bourgogne sous tous ses aspects mais aussi de la déguster «*Des coopératives du département mettent quelques uns de leurs produits à notre disposition afin de les proposer à la dégustation pendant ces quatre jours*», affirme Samuel Legrand, qui souhaite avant tout établir une relation de confiance mutuelle entre les acteurs économiques et les partenaires icaunais qui seront présents lors de l'évènement. Outre de nombreuses autres activités réparties dans l'ensemble des Halles de Jim, deux animations sur le stand bourguignon seront proposées au grand public : un atelier dédié aux enfants qui pourront apprendre la traite sur une vache en résine et l'organisation d'un jeu de black-jack durant lequel les participants auront à répondre à diverses questions sur la Bourgogne.

Plus d'informations sur : www.lesterresdejim.com/bourgogne/

CECILIA LACOUR

GRAND CONCOURS PHOTO
Une moisson d'images
Votre vision d'un été d'agriculture en Bourgogne

du 1er juillet au 31 août 2014

Les photos sélectionnées seront publiées dans l'hebdomadaire Terres de Bourgogne, dévoilées par We Love Bourgogne sur www.welovebourgogne.fr et exposées au siège de Dijon Céréales.

La photo lauréate fera la Une de l'Agenda 2015 de Terres de Bourgogne.



1er prix
Un panier gourmand bourguignon
"Sens du Terroir" Gamm Vert d'une valeur de **80 euros**
et le **tirage de votre photo** au format 60 x 40

2e prix
Un an de farine Decollogne
soit **30 kilos de farine bio " Made in Aiserey"**
d'une valeur de **70 euros**
et le **tirage de votre photo** au format 60 x 40

3e prix
Un superbe ouvrage " Les Climats du Vignoble de Bourgogne "
(édition Glénat, préface de Bernard Pivot) d'une valeur de **50 euros**
et le **tirage de votre photo** au format 60 x 40

*Concours organisé en partenariat par le groupe **Dijon Céréales**, l'hebdomadaire **Terres de Bourgogne** et le media en ligne **We Love Bourgogne***

Renseignements par mail
contact@ma-moisson-en-photos.com
et sur le site
www.ma-moisson-de-photos.com

Terres de Bourgogne
DIJON CÉRÉALES
We Love Bourgogne

Comment participer ?
Déposez vos plus belles photos en haute définition
sur le site www.ma-moisson-de-photos.com

Mission d'étude interprofessionnelle

Pour mieux comprendre le marché turc

Les comités régionaux d'Interbev des régions du Grand massif central, étudient de très près les perspectives offertes par les marchés export pour les produits des élevages français. Visites et rencontres en Turquie, pour évaluer le potentiel d'échanges en viande ou en vif et mieux appréhender la réalité de ce marché.



La délégation des professionnels de l'Aquitaine, de l'Auvergne, de la Bourgogne, du Centre, du Languedoc Roussillon, du Limousin, de Midi-Pyrénées et de Rhône-Alpes : éleveurs, commerçants, exportateurs, groupements de producteurs et d'abatteurs.

Du 14 au 18 avril 2014, une délégation des Comités régionaux Interbev du Grand Massif central a arpenté la région d'Izmir en territoire turc, à la découverte d'élevages, de centres d'engraissement, d'abattoirs, d'ateliers de découpe, de boucheries et de grandes surfaces... afin de se faire une idée du potentiel d'échanges -en viande ou en vif- entre la France et ce grand pays, consommateur et amateur de viande. Ce n'est pas la seule région d'élevage, il ne s'agit donc pas de faire des généralisations hâtives. Mais ce contexte particulier permet de mieux appréhender la réalité et le fonctionnement du marché turc.

Une filière déstabilisée et traumatisée

La Turquie est à la fois un pays importateur et un pays exportateur. Sur le plan agricole, elle se place au 7ème rang mondial, bénéficiant de micro-climats diversifiés qui lui permettent de tout produire et d'atteindre une quasi auto-suffisance, particulièrement en fruits et légumes. Les trois millions d'exploitations ont à 62,3%, une activité mixte élevage/végétal, 37,2% une spécialisation en productions végétales, 0,5% une production animale exclusivement. Les principaux freins au développement agricole restent le manque d'organisation et donc de productivité du secteur de la production, le morcellement des exploitations, un déficit en formation et un développement insuffisant du machinisme agricole.

La Turquie importe principalement des céréales, de l'orge (bière), de l'huile, des graines oléagineuses, des semences. La France se classe au 12ème rang des fournisseurs (essentiellement pour les céréales et les tourteaux...). 2012 est la dernière année d'importation importante de viande utilisée notamment par les industriels de la transformation. Le fournisseur principal étant la Pologne. 24 300 t de viande fraîche et 1 140 t de viande congelée ont été importées cette année-là. En 2013, ces quantités ont été considérablement réduites (respectivement 5 375 t et 766 t). La France a exporté 81 000 bovins en 2012 et 1 700 en 2013 (viande de qualité destinée à la boucherie). Mais l'importation de viande et d'animaux a déstabilisé la filière de production, les autorités turques ont donc décidé une hausse très importante des droits de douane après deux années d'ouverture du marché (+100%) afin de protéger la production locale.

Une forte demande locale, difficile à satisfaire

Une prochaine ouverture pour les animaux d'engraissement (d'origine laitière) est prévue, mais pas pour la viande, afin d'éviter une nouvelle déstabilisation de la production locale et de l'activité des opérateurs.

Il reste que la demande locale en viande est forte et la production locale insuffisante, alors que les professionnels et les autorités turques s'organisent pour augmenter en termes qualitatif et quantitatif l'engraissement.

Les principales productions animales concernent les bovins (cheptel laitier essentiellement), les ovins, caprins et volailles. En bovins, les tailles d'élevages sont très disparates et peuvent varier de 2 ha à des unités de plusieurs milliers de bêtes à l'engraissement. Les évolutions économiques (tourisme en particulier) ont amené une diminution des surfaces fourragères et des pâturages, conjuguée à des problèmes de sécheresses qui imposent l'importation de fourrage et de foin. Les bovins (races laitières essentiellement) sont engraissés entre 6 et 18 mois puis abattus à des âges allant de 19 à 24 mois, voire 30 mois. La viande bovine représente 87% de la viande produite.

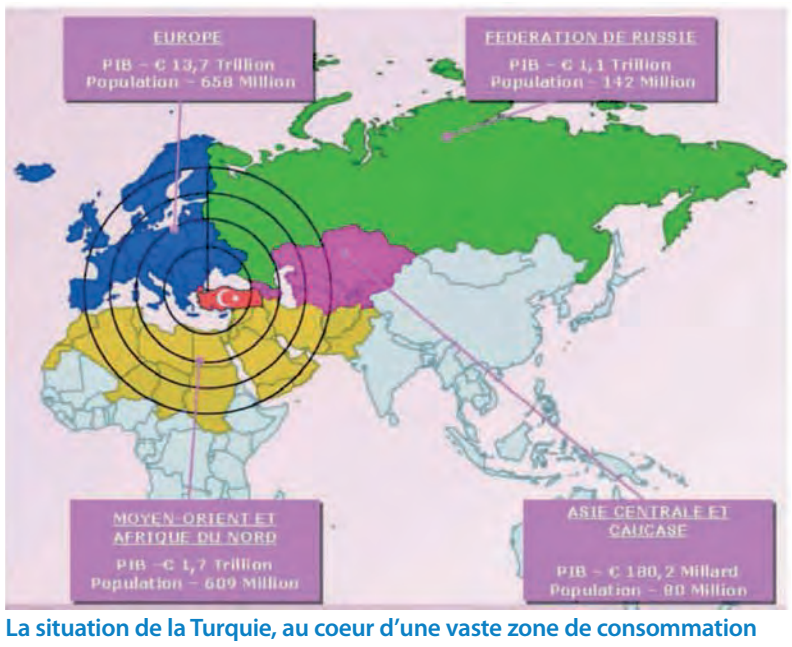
12 kg de viande par an et par personne

En moyenne, la consommation de viande bovine est de 12kg par personne et par an. Elle concerne essentiellement des animaux jeunes et légers. Comme en France, l'augmentation du prix de la viande rouge amène les consommateurs à privilégier la volaille (19kg /habitants/an).

La visite du groupe Pinar (production, transformation de viandes, charcuterie et produits élaborés) a permis de se rendre compte que si l'importation d'animaux pouvait représenter une opportunité pour la France, cela ne concernerait que des animaux de 300 kg de poids vif maximum (au-delà, les droits de douane s'appliquent. Les animaux laitiers sont aussi privilégiés car moins chers (3,1 €/kg vif pour un taurillon holstein de 18-24 mois entrée abattoir, hors transport), 6,5 €/kg sortie abattoir. Les Turcs consomment des viandes non grasses, les animaux nés et abattus en Turquie ne dépassent pas 500 kg de poids vif. La Turquie est par ailleurs le second producteur de cuirs après l'Italie.

Les visites et les différents échanges qui ont été menés à chaque échelon de la filière ont amené le groupe à conclure qu'en viande, comme en animaux vivants, les perspectives d'exportation pour la France ne seront probablement pas aussi *«aisées»* qu'en 2010 et 2011. Cependant, compte-tenu des besoins du pays estimés à 200 000 têtes, des opportunités seront offertes, mais elles devront être étudiées sous l'angle d'un complément de leurs productions et activités, sans mettre à mal leurs éleveurs et leurs outils et tout en tenant compte de la concurrence d'autres pays fournisseurs, notamment en animaux laitiers ou de qualité équivalente.

Source : Rapport de la mission d'Étude Interprofessionnelle et Interrégionale en Turquie.



La situation de la Turquie, au coeur d'une vaste zone de consommation d'1,5 milliards d'habitants (Union européenne, Fédération de Russie, Asie centrale et Caucase, Moyen-Orient et Afrique du Nord) représente un atout stratégique majeur pour son développement économique.



Bénéficiant de 12 micro-climats, la Turquie possède des atouts climatiques qui lui permettent de tout produire et d'atteindre une quasi autosuffisance, en fruits et légumes notamment.

Un secteur de l'abattage menacé de restructurations

La Turquie compte environ 600 outils d'abattage, dont une majorité de petites tailles, fortement menacés par de nécessaires mises aux normes et donc une restructuration du secteur. A l'entrée de ce site d'abattage, tous les véhicules sont désinfectés par un système d'asperseurs. Les animaux sont tués (rituel halal) 24h après leur arrivée et les carcasses soumises à un classement réalisé par un vétérinaire.
La traçabilité est assurée par l'apposition d'un code qui permet de retrouver l'éleveur et de constituer des lots.



Un système simplifié pour l'engraissement

Dans cet élevage familial on engraisse 500 bovins par an. L'activité qui emploie deux temps pleins est complétée par 6,5 ha de cerisiers. L'alimentation est déterminée à partir des conseils de zootechniciens. La ration se compose d'ensilage maïs/paille/céréales d'un prix de revient de 50€/t. Le coût de l'aliment = 2,3€/j/animal. Les bovins sont issues de races locales croisées et de holstein. L'ensemble est vendu à un poids moyen de carcasse de 300 kg (550kg de poids vif), au prix de 6€/kg carcasse. Les animaux sont vaccinés contre la tuberculose et la brucellose et après quarantaine lors de l'introduction contre l'IBR, la fièvre aphteuse et la pasteurellose. Les surfaces ne sont pas paillées, les animaux vivent sur leurs déjections sèches, compte-tenu de la ration alimentaire. Pour le groupe en visite, ce système est apparu «*relativement cohérent, simple et peu coûteux, compte-tenu d'investissements faibles*», les structures des bâtiments d'engraissement étant très légères.



Une viande vendue en vrac, hachée sur place



La chaîne Kipa possède 190 magasins répartis dans 24 villes de Turquie, elle représente 20% de la distribution de viande sur un marché dominé par les bouchers (60%). Les autres grandes surfaces (dont Carrefour) et supérettes se partagent les 20% restant. Le groupe achète les muscles sous vide PAD, les magasins n'ont donc aucun boucher mais seulement des découpeurs de viande. Des cahiers des charges sont définis par les fournisseurs avec un contrôle au niveau des abattoirs réalisés par des vétérinaires salariés du groupe. L'approvisionnement est réalisé en majorité auprès de deux fournisseurs turcs ce qui permet de communiquer sur l'origine locale des produits alors que l'un d'entre eux est bien connu des exportateurs. Qautre arguments résume cette communication : «*100% local, 100% halal, 100% qualité, 100% frais*». La vente en rayon boucherie se fait principalement en vrac. Le consommateur choisit les morceaux qui seront ensuite hachés devant lui. Comme chez nous, le critère prix est essentiel pour le consommateur et les actions promotionnelles portent sur des gammes entières de produits pour attirer tous les clients potentiels.





DAFP MATERIEL AGRICOLE

et ses agents

TOUCY Route de Joigny **03 86 44 00 77**
VENOY Sortie A6 Auxerre Sud **03 86 44 00 19**
COULON SERVICE Sementron **03 86 44 24 16**

Ets Jerusalem - Ancy-le-Franc **03 86 75 11 14**
Ets Boblin Michel - Bray-sur-Seine **01 60 67 14 16**

Germination, hagberg et qualité des blés

Les réponses d'Arvalis aux questions que vous vous posez

Agriculteurs et techniciens se posent de nombreuses questions liées à la qualité de la récolte 2014. Se basant sur les résultats 2000 et 2001 (années aux conditions proches de 2014), Arvalis-Institut du végétal, apporte des réponses, enrichies par les dernières recherches effectuées cette année.


Photo : Réussir

Le blé est plus sensible à la germination sur pied que les orges de printemps.

Après être revenu sur les différents facteurs (excès de chaleur, suivis de basses températures contournant la dormance) qui ont abouti à une situation exceptionnelle de grains germés cette année, Arvalis répond à plusieurs questions qui découlent directement de la situation actuelle.

- Y-a-t-il une relation entre l'indice de chute de Hagberg et le pourcentage de grains germés ?

Il n'existe pas de relation stricte entre le pourcentage de grains germés (visible à l'œil nu) et l'indice de chute de Hagberg. Bien sûr, si le pourcentage de grains germés visibles à l'œil nu est important, l'indice de chute sera faible. En revanche, il peut n'y avoir aucun signe visible de germination et l'indice de Hagberg peut déjà être très bas (voire même égal à 61 secondes, ce qui est l'indice le plus bas qu'on puisse trouver compte-tenu de la méthode).

La dégradation de l'amidon, suite à un déclenchement de l'activité des alpha-amylases peut résulter de deux scénarios : une dégradation consécutive à une stricte entrée d'eau importante dans les grains, qui peut débuter dès les stades précoces et qui va se traduire par une réduction de l'indice de chute sans germination ou pré-germination. Une dégradation qui résulte de l'hydrolyse de l'amidon par les alpha-amylases, suite au déclenchement de la germination au champs. En ce cas, l'indice est très bas et l'incidence sur la qualité meunière est forte. Pour les deux situations, la présence de grains verts constitue un facteur aggravant.

- Peux-ton utiliser des grains germés en alimentation animale ?

En 1992, des conditions climatiques très humides ont provoqué la germination de blé, à des niveaux très variables. Des échantillons ont alors été utilisés pour mesurer l'effet de cette germination sur la valeur énergétique de ce blé pour les porcs et les volailles.

Dans les deux cas, les valeurs énergétiques des blés germés sont restées similaires à celles des blés non germés.

- Les orges de printemps sont-elles (aussi) sensibles à la germination sur pied ? Si oui, le débouché est-il brassicole ? Autres ?

Les orges sont moins sensibles à la germination sur pied que le blé. La principale raison résulte du fait que les téguments de ces espèces sont davantage soudés aux parois de la graine. Cette caractéristique physique limite de ce fait les entrées d'eau à l'intérieur de la graine et réduit également les entrés d'oxygène à destination de l'embryon, nécessaire à la germination. Par ailleurs, les téguments des orges renferment davantage de quinones, molécules qui fonctionnent comme de véritables pièges à oxygène quand l'eau pénètre.

La germination de l'orge impacte sa qualité dans le sens où une orge germée (ou pré-germée), même stockée correctement, perdra sa capacité à germer au maltage. Or, en temps normal, une orge est brassicole si sa capacité germinative est de 95%, livrée au malteur. Toute baisse de cette capacité se traduit par une baisse de rendement au maltage, ainsi que la plupart des indicateurs de qualité. En France, en général, les 2% de grains germés à l'agréage sont un indicateur suffisant.


Photo : Réussir

Il est possible, dans certains cas, d'utiliser des lots faiblement germés pour faire des semences. Il est toutefois recommandé de procéder à des tests de germination avant et après stockage.

- Peut-on utiliser des lots à faible TCH pour faire des semences, y compris à la ferme ? Peut-on utiliser des lots faiblement germés pour faire des semences, y compris à la ferme ?

Il n'est pas impossible de se servir d'un lot faiblement germé ou à faible TCH pour faire des semences de ferme mais sous quelques conditions :

. Faire attention au stockage pour la conservation des lots de semences : récolter à humidité < 15% et ventiler le lot pour descendre à une température de 15-20°.

. Effectuer un test de germination à la récolte. Si la faculté germinative du lot de semences est inférieure à 80%, le lot n'est pas utilisable pour faire des semences et il faut prévoir obligatoirement des semences certifiées.

. Refaire un test de germination en septembre, après quelques temps de stockage.

. Adapter les densités de semis à la faculté germinative du lot.

. Si un traitement de semences est prévu, le faire au dernier moment, une fois que l'on aura vérifié la faculté germinative du lot une seconde fois.

- Le test de germination est-il indispensable ?

La faculté germinative d'un lot de semences est le nombre de plantules normales pour 100 grains. Il ne s'agit donc pas de la capacité germinative qui comptabilise le nombre de graines germées pour 100 grains.

La détermination de la faculté germinative (FG) doit se faire au plus près du semis, en pratiquant comme les professionnels dans les stations de semences :

. prélèvements de 200 à 400 graines (échantillonnage adapté au lot à tester)

. semis de graines dans du sable ou sur du papier buvard humide et mise au froid (4-5°) pendant 72h, pour lever une éventuelle dormance résiduelle

. mise en température ambiante (20°) puis comptage après une semaine.

Les causes de la dégradation de la FG sont multiples : présence de fusariose, embryon altéré à la récolte par la casse de grains, début de germination sur pied, mauvaises conditions de germination, histoire de la plante porte-graine (stress et nutrition), application du traitement de semence.

La densité de semis recommandée doit donc être corrigée de la façon suivante :

grains à semer/m²= objectif de plantes/m2/[(100 - pertes à la levée)/100*FG/100]

D'APRÈS DOCUMENT D'ARVALIS INSTITUT DU VÉGÉTAL

▶ Repères

Le blé français, dégradé, va manquer d'acheteurs

La récolte française de blé pour la meunerie a été gâchée par une conjugaison exceptionnelle d'intempéries qui ont dégradé la qualité des grains, lui laissant peu d'espoir de trouver des acquéreurs sur le marché international. Le coup de froid du début juillet, qui a donné aux grains le signal de la germination, suivi d'une pluviométrie hors norme, qui l'a accentuée, font déjà que la majorité des blés récoltés ne pourront plus être écoulés qu'en fourrage, donc à moindre prix. Et ce, à condition de trouver preneurs, résument les observateurs. *"Les producteurs devront faire un sacrifice sur les prix "* prévient François Luguenot, analyste des marchés de la coopérative In Vivo. Si le blé meunier se vend actuellement autour de 170 euros la tonne, le prix tombe à 120 euros pour le blé fourrager. Et, même à ce prix, le prix fourrager est pour le moment trop cher pour les marchés traditionnels du Moyen-Orient, du Maghreb, de la l'Afrique de l'Ouest et même sur le marché français. D'autant qu'il se trouve en concurrence directe avec le maïs, dont les prix sont particulièrement attrayants cette saison avec de nouveaux records entrevus aux États-Unis.

Chronique ovine

Des économies grâce au constat de gestation

Parce qu'il permet de remettre rapidement les femelles vides à la reproduction, le diagnostic de gestation est une technique qui participe à diminuer les charges. Plusieurs méthodes de contention sont possibles.



CP : Ciirpo

On peut compter 200 brebis à l'heure lorsque les brebis sont bloquées au cornadis

Lorsque la femelle est bloquée au cornadis en bergerie, on peut compter 200 femelles diagnostiquées à l'heure. En ovins viande, l'économie d'aliment par brebis diagnostiquée vide est de l'ordre de 9 € sur lutte naturelle et 4 € sur synchronisation des chaleurs. Sur les quatre dernières semaines de gestation, le gain s'élève à 1,5 € par brebis portant un seul agneau qui serait alimentée comme une brebis qui porte des multiples. A ces économies, il faut toutefois déduire le prix du diagnostic de gestation du lot qui varie de 0,5 € à 1,2 € par brebis.

Des brebis impérativement à jeun

Pour faciliter l'intervention et être fiable, plusieurs conditions sont nécessaires. Afin que le technicien distingue correctement le ou les fœtus, 40 à 45 jours minimum doivent séparer la mise à la reproduction (retrait du bélier ou date d'insémination animale) du diagnostic. Au-delà d'un intervalle de 60 jours, les agneaux deviennent plus gros et il devient plus difficile de les dénombrer. D'autre part, les brebis doivent impérativement être à jeun afin de diminuer le volume ruminal. Si l'intervention a lieu le matin, les brebis ne consomment plus ni fourrage ni concentré à partir de la veille au soir. Si elle est réalisée l'après-midi, une mise à la diète le matin de bonne heure suffit. Par contre, elles peuvent boire sans problème. Pour en savoir plus, deux vidéos sont disponibles sur www.reconquete-ovine et www.idele.fr. Si vous êtes intéressés, vous pouvez contacter votre organisation de production qui assure ce service ou la chambre d'agriculture qui saura vous indiquer les prestataires dans votre département.

LAURENCE SAGOT, INSTITUT DE L'ELEVAGE/ CIIRPO ET LES RÉSEAUX D'ELEVAGE OVIN DE BOURGOGNE

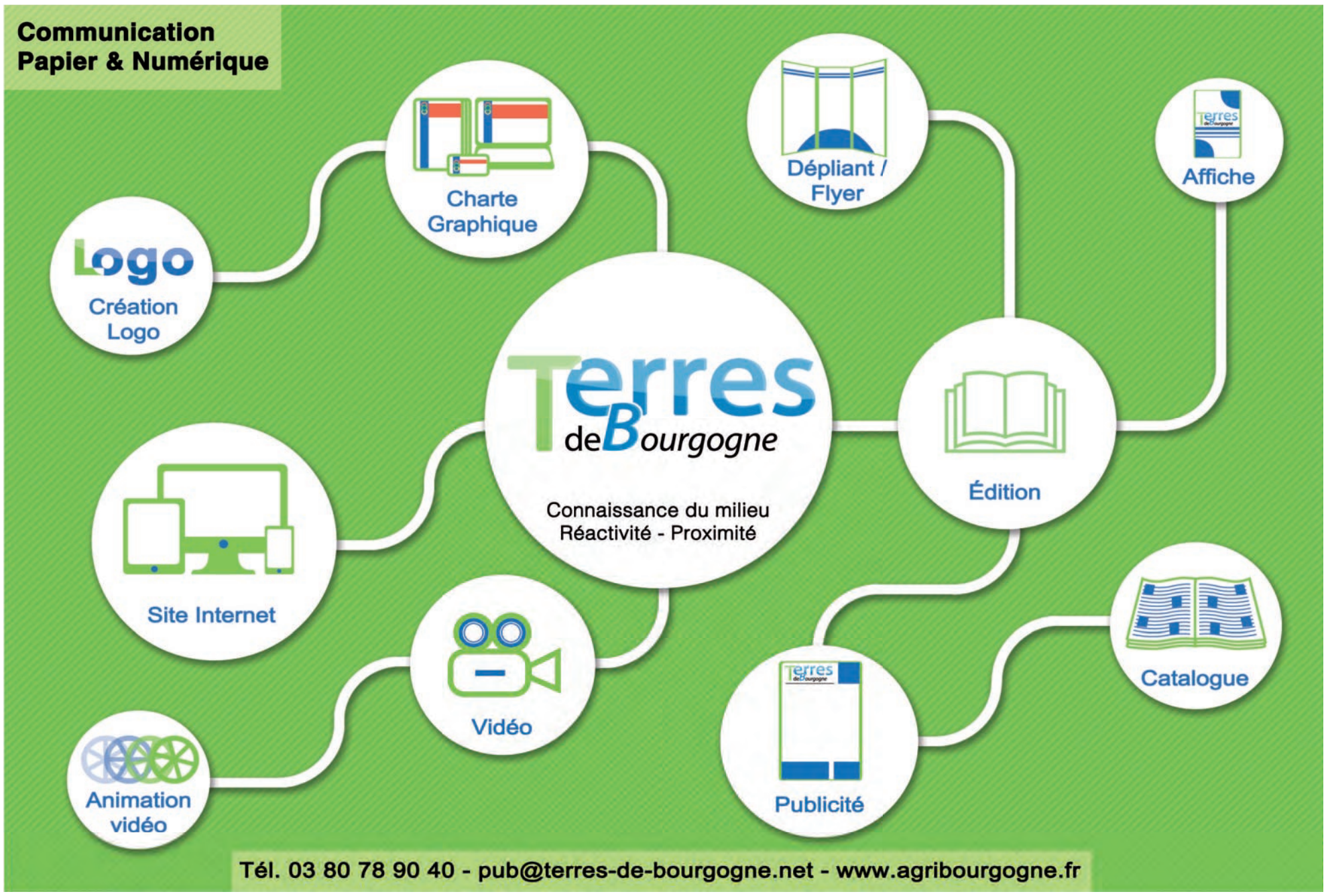
Quotas laitiers en 2014-2015

Statut quo...

Les quotas ne devraient pas être revus à la hausse, c'est la décision de Bruxelles qui a clos les discussions alors qu'aucune majorité claire ne pouvait se dégager en faveur d'une position.

Après des mois de discussions, les lignes n'ont pas bougé. Les ministres de l'Agriculture de l'UE ne sont pas parvenus, le 14 juillet lors du Conseil agricole à Bruxelles, à se mettre d'accord sur la limitation du superprélèvement qui sera payé par les producteurs de lait ayant dépassé leur quota de production en 2014-2015. Une dizaine d'États membres, Allemagne, Pays-Bas et Autriche en tête – soutenus par la Pologne, l'Irlande, l'Espagne, le Luxembourg, l'Estonie, la Belgique et la Lettonie (137 voix) – favorables à un «*atterrissage en douceur*» pour cette dernière campagne de quotas de production, demandaient une limitation à 110 millions d'euros de ce super-prélèvement. Alors qu'il pourrait atteindre, selon des premiers chiffres non officiels, 600 millions d'euros. Ces États continuent de faire pression sur le commissaire européen à l'agriculture pour qu'il prenne une décision sans l'aval des ministres, comme l'y autorise la législation. Mais au moins onze États membres (France, Royaume-Uni, Portugal, Hongrie, Chypre, Roumanie, Bulgarie, Croatie, Slovénie, Slovaquie et République Tchèque (soit au total 140 voix) se sont opposés à cette proposition. En l'absence de majorité qualifiée, et alors que la campagne laitière a déjà débuté depuis le mois d'avril, il a été décidé de mettre fin aux discussions sur ce point.





CÔTE D'OR

MODIFICATION DE STATUTS

SCI COLOMBO

**Société civile immobilière
au capital de 800 euros
siège social : 5, rue Moisson
21530 Rouvray
RCS Dijon n°793 213 992**

Aux termes d'une délibération du 30 juin 2014, il a été décidé en assemblée générale extraordinaire, à effet au 30 juin 2014 :

- le transfert du siège social au : 25, rue du Foyer 34120 Nézignan-l'Evêque ;

- une augmentation du capital social de 200 euros, cette décision entraîne la publication de la nouvelle mention suivante : Capital social : 1 000 euros.

La société sera désormais immatriculée au RCS de Béziers, et les statuts seront modifiés en conséquence.

Pour avis,

La gérance

AL213312927

AVIS DE CONSTITUTION

Avis est donné de la constitution, en date du 31 juillet 2014, de la société suivante :

Dénomination : Société de production d'énergie autonome renouvelable » et a pour sigle SPEAR

Forme : SARL.

Capital social : 4 500 €

Siège social: 40A route de Fontaine Française 21310 Beire le Chatel

Objet : Création, ou l'acquisition, et l'exploitation de moyen de production d'énergie d'origine renouvelable.

Durée : quatre-vingt-dix-neuf ans.

Gérance : Mme Hoarau Nelly 15 rue du Courlandon 01150 Lagnieu

Immatriculation : RCS de Dijon.

AL213312930

Avis de constitution

Suivant acte reçu par Maître Jean-Baptiste DUPY, Notaire Associé de la SCP «Jean-Baptiste DUPY - Frédéric VLEUGELS, notaires associés», titulaire d'un Office Notarial à Autun (Saône-et-Loire), 16 Rue de l'Arquebuse, le 29 juillet 2014, enregistré à Chalon sur Saône, le 4 août 2014, bordereau 2014-1081, case n°1 extrait 2462, a été constituée une société à responsabilité limitée ayant les caractéristiques suivantes :

Objet : Tous travaux forestiers mécanisés ou non, travaux d'exploitation forestière, négoce et commerce de bois et plans forestiers, bois de chauffage.

Dénomination : FBA FORET

Siège social : Ménessaire (21430), Les Renvers.

Durée : 99 années à compter de son immatriculation au R.C.S.

Capital social : Cinq Mille euros (5.000,00 EUR) libéré en totalité lors de la constitution.

Cessions de parts : les cessions entre associés sont libres. Les autres sont soumises à l'agrément de l'unanimité des associés.

L'exercice social commence le premier janvier et se termine le trente et un décembre de chaque année.

Gérant : Monsieur Anthony Gérald Jean-Pierre Rateau, né à Colombes (92700) le 23 avril 1994, demeurant à Ménessaire (21430), Les Renvers.

RCS : Dijon

Pour avis

Le Notaire

AL213312951

Dénomination: Mondia Cours.

Forme : EURL.

Capital : 2 000 euros.

Siège social : 40, Rue Des Ares Cautains 21200 Beaune.

Objet: soutien scolaire à domicile, garde d'enfants, cours collectifs.

Durée : 99 ans.

Gérant: Mme Alloune Née Rabhi Hakima demeurant au 40, Rue Des Ares Cautains 21200 Beaune.

Immatriculation au RCS Dijon.

AL213312954

Avis de constitution

Aux termes d'un acte sous seing privé en date du 08/08/2014, il a été constitué une société présentant les caractéristiques suivantes :

Dénomination : Le Temps des cèdres

Forme : SCI à capital variable

Siège social : 24, rue du Docteur Calmette, 21000 Dijon

Objet : Achat, gestion, location, revente de biens immobiliers

Capital social : 120 500 euros

Capital minimum autorisé : 1 000 euros

Durée : 99 ans

Gérance : M. Morelli Laurent - 18, rue Haute de l'église, 21350 Vitteaux RCS de Dijon.

AL213312957

AVIS DE LA SAFER

SAFER DE LA COTE D'OR

Appel à Candidatures

La SAFER Bourgogne Franche Comté (département 21) se propose, sans engagement de sa part, d'attribuer par rétrocession, échange ou substitution tout ou partie des biens suivants :

CIREY-LES-PONTAILLER: Bois

9 ha 17 a 28 ca - Les lambraires: ZC-101[48](B)-101[48](AJ)-101[48](AK)-101[48](CJ)-101[48](CK)

TELLECEY: Bois

32 ha 95 a 86 ca - Buisson charmant: A-63-64 - L etang: A-57-62(*) - La fin de cirey: A-96 - Le pre contour: A-55-56 - Les essarts: A-47-49-53-54

DIJON: Lande - Terre

28 a 90 ca - Chaudois: HS-219(B) - Le bas des charmes: HS-178(BH)

NUITS-SAINT-GEORGES: Vigne AOC Nuits Saint Georges - Objectif : Maintien du fermier sur la parcelle.

5 a 14 ca - Belle croix: BK-122

PLOMBIERES-LES-DIJON: Lande - Bois-taillis - Pré - Terre

4 ha 93 a 46 ca - Au dessus de la carnee: AK-172 - Au dessus de la combe bece: AZ-39 - Au dessus de pierre cuze: AW-342 - Combe aux noyers: AP-200-210 - Coteaux de pont: AY-105 - Dessus de vossenveaux: AD-318-352

- En bouange: AT-355[176] - En louesne: AL-208 - En saligny: AH-57 - L argilliere: AC-16-27-30-52 - La fin: AR-198-241-242 - La perouse: AB-64-95-122-136(B)-139 AD-126 - Le golot: AC-64-103 - Le grand prielle: AH-89-94-175[90]

- Les echaillots: AD-289 - Petit beycey: AX-142(B)

27 a 76 ca - Au milieu du vallurot: AL-417 - Derriere le moulin: AR-361(C) - La fin: AR-197 - La perouse: AB-89

POUILLY-EN-AUXOIS: Pré

14 ha 41 a 10 ca - Larrey des vignes: ZH-9-10(*)

MESSIGNY-ET-VANTOUX: Terre - Pré et Landes - Objectif : Maintien de l'exploitant en place.

9 ha 32 a 90 ca - Corvee de chenault: ZR-39(A)-39(B)-39(C)-39(D)-46(A)-46(B) - Grand champ: ZV-23(A)-23(C)-23(D)-23(B*)

La SAFER Bourgogne Franche Comté se propose de louer les biens fonciers suivants :

ECHEVRONNE : TAV AOC HCB

1 ha 00 a 00 ca - 'En poirret': ZD- 70

Les personnes intéressées devront manifester leur candidature par écrit au plus tard le 02/09/2014 à Safer Bourgogne Franche Comté, 11 Rue François Mitterrand 21850 SAINT-APOLLINAIRE, Tél.: 03 80 78 99 89 où des compléments d'information pourront être obtenus.

AL213312959

ARRÊTÉ ADMINISTRATIF

PRÉFECTURE DE LA CÔTE-D'OR

Arrêté portant constat de franchissement de seuils entrainant le déclenchement de mesures de limitation provisoire de certains usages de l'eau sur une partie du territoire du département de la Côte-d'Or et levant les mesures générales de restriction sur l'ensemble du territoire de la Côte-d'Or

Conformément aux dispositions de l'arrêté préfectoral cadre du 11 juillet 2013 en vue de la préservation de la ressource en eau, un arrêté préfectoral portant constat de franchissement de seuils entraînant le déclenchement de mesures de limitation provisoire de certains usages de l'eau sur une partie du territoire du département de la Côte-d'Or et levant les mesures générales de restriction sur l'ensemble du territoire de la Côte-d'Or, a été signé le 11 août 2014.

. Le dépassement du seuil d'alerte a été constaté sur les sous-bassins :

n°2 Tille amont-Ignon-Venelle, n°4 Bèze-Albane, n°5 Norges-Tille aval, n°13 Laignes-Petite Laignes et n°15 Ource-Aube.

En conséquence, dans ces sous-bassins sont applicables, les mesures de restriction en matière d'irrigation agricole, d'usages industriels, d'arrosage de golfs prévues à l'article 6.1 a,d,e f,g de l'arrêté cadre précité.

D'autre part, les mesures générales de restriction prévues aux articles 6-2 et 6-3 de l'arrêté cadre du 11 juillet 2013 et concernant l'ensemble de la population sont levées sur l'ensemble du territoire de la Côte-d'Or.

Les arrêtés sont consultables soit en mairies, soit à la préfecture - direction départementale des territoires, ou sur le site internet de la direction départementale des territoires : http://www.cote-dor.gouv.fr

AL213312958

TRANSFERT DE SIÈGE

SCCV PS CONSTRUCTION DE BLETTERANS

**Société civile de construction-vente
au capital de 1 000 euros
Siège social : 2 rue Jupiter
25400 Taillecourt
507406726 RCS Belfort**

Aux termes d'une délibération en date du 30/06/2014, l'Assemblée Générale Extraordinaire a décidé de transférer le siège social du 2 rue Jupiter, 25400 Taillecourt au 12 rue Gustave Eiffel 21200 Beaune, à compter du même jour et de modifier en conséquence l'article 4 des statuts.

En conséquence, la Société fera l'objet d'une nouvelle immatriculation au RCS de Dijon.

AL213312952

NOMINATION

**SCP Pierre CLARY et Alexandre ARTIS
NOTAIRES ASSOCIES
35 rue de Metz- 31000 Toulouse**

Aux termes d'un procès-verbal d'assemblée générale extraordinaire en date à Oisilly du 8/07/2014 les associés de la société civile immobilière dénommée «SCI ULYSSE» ayant son siège à Oisilly (21310), 5 grande rue au capital de 1.000 €uros immatriculée au RCS de Dijon sous le n° 798 355 822 ont nommé comme co-gérants de cette société Mme Anne-Catherine Sabot demeurant à Belleneuve (21310), 22 rue du Mont et M. Olivier Sabot demeurant à Oisilly (21310), 5 grande rue sans limitation de durée, en remplacement de M. Georges Sabot décédé le 9 mai 2014 à Dijon et ce à compter du 8 juillet 2014.

Les statuts seront modifiés en conséquence.

Pour unique insertion

AL213312953

POURSUITE D'ACTIVITÉ

ROUVRAY PLAST

**Société par Actions Simplifiée
au capital de 50.000 euros
Siège Social : Allée Lorrain
21530 Rouvray
N° 531 323 681 RCS Dijon**

Aux termes d'une décision en date du 20 juin 2014, l'Associé Unique n'a pas décidé qu'il y avait lieu de dissoudre la Société par application des articles L. 227-1 et L. 225-248 du Code de Commerce.

Le Président

AL213312950

GÉRANCE FIN DE GÉRANCE

**Me Françoise VANDENBROUCQUE
Avocat à la cour
Spécialisée en Baux Ruraux
et Entreprise Agricole
8, rue Marceau- 21000 Dijon**

EARL DE LA PRAIRIE

**Exploitation Agricole à Responsabilité Limitée
16 bis, grande rue - 21820 Chivres
RCS Dijon 799 760 558**

Aux termes d'une assemblée générale extraordinaire en date du 24 juin 2014, Monsieur Jeéan Baptiste Poiffaut a été nommé co-gérant de la société pour une durée illimitée.

Un gérant

AL213312938

NIÈVRE

MODIFICATION DE STATUTS

J B F

**Société à responsabilité limitée
transformée en Société par Actions Simplifiée
au capital de 20 000 euros
Siège social : Le Bourg Fléty (Nièvre)
R.C.S. Nevers B 501 500 581**

Aux termes d'une assemblée générale extraordinaire en date du 31 Juillet 2014, les associés ont :

- décidé la transformation de la société en Société par Actions Simplifiée à compter du même jour, sans création d'un être moral nouveau ;

- nommé président, Monsieur Jean Abord Hugon, demeurant à Fléty (Nièvre), «Le Bourg», à compter du même jour.

Anciennes mentions : Forme : Société à responsabilité limitée

Administration : Mr Jean Abord Hugon, gérant

Nouvelles mentions : Forme : Société par actions simplifiée

Administration : Mr Jean Abord Hugon, président

La dénomination de la société, son objet, son siège, sa durée et la date de clôture de son exercice social demeurent inchangés.

Transmission d'actions : Toutes cessions d'actions, sauf entre associés, sont soumises à agrément, donné à la majorité du capital et des droits de vote.

Admission aux assemblées et droit de vote : La propriété d'une action comporte de plein droit adhésion aux statuts de la société et aux décisions de la collectivité des associés.

Chaque action donne droit au vote dans les assemblées générales.

Dépôt des actes modificatifs au R.C.S. de Nevers.

Pour avis : Le Président

AL583312950

VENTE AUX ENCHÈRES PUBLIQUES

**Selarl Isabelle MAUGUERE
Avocat au Barreau de Nevers
23 rue Gambetta. 58002 Nevers
Tél.03.86.71.88.54 - Fax 03.86.57.65.31
Email : scptmavocats@orange.fr**

VENTE AUX ENCHERES PUBLIQUES

**Le mardi 16 septembre 2014
A 10 heures 30
Au Tribunal de Grande Instance de Nevers,
Palais de Justice de ladite Ville,
Place du Palais.**

Commune de Marzy (Nièvre) 38 route de Busserolles :

Une maison d'habitation élevée partie sur cave, partie sur terre plein, comprenant :

- au rez-de-chaussée : entrée (sous véranda), salle à manger-salon, cuisine, un deuxième salon, une chambre, une salle de bains, toilettes. Escalier en bois pour accéder à l'étage.

- à l'étage : une chambre.

Cour devant avec bâtiment comprenant deux garages et une cuisine d'été.

Jardin et terrain derrière.

Le tout cadastré section AY, numéro :

35 «38 route de Busserolles» pour une contenance de 07 ares 68 centiares,

36 «38 route de Busserolles» pour une contenance de 01 are 35 centiares,

37 «38 route de Busserolles» pour une contenance de 02 ares 60 centiares.

Bien occupé.

Mise à prix : SOIXANTE MILLE EUROS (60 000,00 €).

Les enchères ne pourront être portées que par un avocat inscrit au Barreau de NEVERS, les frais étant supportés par l'adjudicataire en sus du prix d'adjudication.

Avant de porter enchères, une consignation de 10% de la mise à prix avec un minimum de 3 000,00 € est obligatoire, en sus des frais.

Fait à Nevers le 24 juillet 2014

Me Isabelle Mauguere, Avocat.

Pour tous renseignements s'adresser:

,Ä¢ au cabinet de la Selarl Isabelle Mauguere, avocat au Barreau de Nevers, y demeurant, 23 rue Gambetta - Tél : 03.86.71.88.54.

,Ä¢ au greffe du Juge de l'Exécution du Tribunal de Grande Instance de Nevers où le cahier des conditions de vente est déposé.

Les visites seront effectuées par la Selarl LGW huissiers de justice à Nevers (Nièvre) Tél : 03.86.59.73.40 le mercredi 03 septembre 2014 à 14 H sur place.

AL583312915

**Selarl Isabelle MAUGUERE
Avocat au Barreau de NEVERS
23 rue Gambetta 58002 NEVERS
Tél.03.86.71.88.54 - Fax 03.86.57.65.31
Email : scptmavocats@orange.fr**

VENTE AUX ENCHERES PUBLIQUES

**Le mardi 16 septembre 2014
A 10 heures 30
Au Tribunal de Grande Instance de Nevers,
Palais de Justice de ladite Ville,
Place du Palais.**

Commune de LA MACHINE (Nièvre) 24 rue Clémence Bonde :

Une maison d'habitation composée d'un séjour, cuisine, salle de bains, WC, deux chambres. Chauffage par radiateurs de type radiant et convecteurs. Grenier - Cave.

Garage. Jardin.

Le tout cadastré section AO, numéros :

292 «rue Clémence Bonde» pour une contenance de 01 are 90 centiares, maison-sol,

293 «rue Clémence Bonde» pour une contenance de 05 ares 43 centiares, jardin.

Bien loué.

Mise à prix : TREIZE MILLE EUROS (13 000,00€).

Les enchères ne pourront être portées que par un avocat inscrit au Barreau de Nevers, les frais étant supportés par l'adjudicataire en sus du prix d'adjudication.

Avant de porter enchères, une consignation de 10% de la mise à prix avec un minimum de 3 000,00 € est obligatoire, en sus des frais.

Fait à Nevers le 24 juillet 2014

Me Isabelle Mauguère, avocat.

Pour tous renseignements s'adresser:

- au cabinet de la Selarl Isabelle Mauguere, avocat au Barreau de Nevers, y demeurant, 23 rue Gambetta - Tél : 03.86.71.88.54.

- au greffe du Juge de l'Exécution du Tribunal de Grande Instance de NEVERS où le cahier des conditions de vente est déposé.

Les visites seront effectuées par Maître Aude Bonnet, huissier de justice à Nevers (Nièvre) Tél : 03.86.36.13.00 le jeudi 04 septembre 2014 à 10H sur place.

AL583312916

**Selarl Isabelle MAUGUERE
Avocat au Barreau de Nevers
23 rue Gambetta. 58002 Nevers
Tél.03.86.71.88.54 - Fax 03.86.57.65.31
Email : scptmavocats@orange.fr**

VENTE AUX ENCHÈRES PUBLIQUES

**Le mardi 16 septembre 2014
A 10 heures 30
Au Tribunal de Grande Instance de Nevers, Palais de Justice de ladite Ville, Place du Palais.**

Commune de Lormes (Nièvre) 5 route de Clamecy :

Un bâtiment comprenant :

- atelier en pignon nord,

- logement : entrée, salle à manger avec coin cuisine, salon, chambre, salle de bains, WC. Chauffage électrique avec convecteurs.

Terrain.

Le tout cadastré section AL numéros :

21 «5 route de Clamecy» pour une contenance de 3 ares 16 centiares

22 «Les Grandes Pâtures» pour une contenance de 12 ares 97 centiares, 99 «Les Grandes Pâtures» pour une contenance de 2 ares 10 centiares

Ce bien est une résidence secondaire.

Mise à prix : SIX MILLE SEPT CENTS EUROS (6 700,00 €).

Les enchères ne pourront être portées que par un Avocat inscrit au Barreau de NEVERS, les frais étant supportés par l'adjudicataire en sus du prix d'adjudication.

Avant de porter enchères, une consignation de 10% de la mise à prix avec un minimum de 3 000,00 € est obligatoire, en sus des frais.

Fait à Nevers le 1er août 2014

Me Isabelle MAUGUERE, Avocat.

Pour tous renseignements s'adresser:

- au cabinet de la Selarl Isabelle MAUGUERE, Avocat au Barreau de Nevers, y demeurant, 23 rue Gambetta - Tél : 03.86.71.88.54.

- au greffe du Juge de l'Exécution du Tribunal de Grande Instance de Nevers où le cahier des conditions de vente est déposé.

Les visites seront effectuées par la Selarl ACTES 03.86.85.14.53 le vendredi 05 septembre 2014 à 14 H sur place.

AL583312953

CHANGEMENT DE NOM

Mme CHABBI (Joséphine, Marie, Charlotte) née le 23 février 1993 à Ecully (Rhône) demeurant 16 bis rue de Lourdes à Nevers (Nièvre) dépose une requête auprès du Garde des Sceaux à l'effet de substituer à son nom patronymique celui de : **SAINT-BONNET**

AL583312954

AVIS DE CONSTITUTION

Avis de constitution

Aux termes d'un acte sous seing privé établi le 01/07/2014, il a été constitué une société à responsabilité limitée présentant les caractéristiques suivantes :

Dénomination : KIERNICKI

Siège social : 14 avenue Louis Fouchère, Varennes-Vauzelles (Nièvre)

Objet : Boulangerie, pâtisserie, chocolatier, confiseur, glacier, traiteur

Durée : 99 ans à compter de son immatriculation au Registre du Commerce et des Sociétés.

Capital : 182 400 euros

Gérance : Nicolas Kiernicki, demeurant 14 avenue Louis Fouchère, Varennes-Vauzelles (Nièvre),

Immatriculation : Au registre du commerce et des sociétés de Nevers.

Clause d'agrément : Cession libre entre associés et au profit du conjoint, partenaire pacsé et des héritiers en ligne directe. Soumise à agrément dans les autres cas.

Pour avis et mention, la gérance

AL583312926

ANNONCES LEGALES
legales@terres-de-bourgogne.net

SARL CID Gestion
Le Moulin de Chazeau - 58110 Rouy

Avis de constitution

Par acte sous seing privé, création d'une nouvelle Société en SARL le 1er juillet 2014 à savoir :

Dénomination : SARL Yankee Car

Forme : SARL

Capital : 500 Euros

Siège Social : chez SARL CID GESTION, Le Moulin de Chazeau, 58110 Rouy

Objet : jeux et amusements publics, manèges, attractions foraines, ventes de confiseries et boissons non alcoolisées, ventes de pétards et artifices sur fêtes, foires et parcs d'attractions.

Durée de la Société : 50 années

Gérant à durée illimitée : Mr Messier Pascal, chez SARL CID Gestion, Le Moulin de Chazeau, 58110 Rouy.

Les formalités seront faites au greffe du Tribunal de Commerce de Nevers.

Pour publication.

AL583312947

ME ALAIN DESPLATS
Notaire à Saulieu 21210

Avis de constitution

Acte reçu par Me Alain Desplats, notaire à Saulieu (21210), le 19/07/2014, enreg. à Dijon le 05/08/2014, bordereau 2014/1377, case N°1, contenant constitution de société civile immobilière

Objet : l'acquisition par voie d'achat ou d'apport, la propriété, la mise en valeur, la transformation, la construction, l'aménagement, l'administration, la location et la vente de tous biens et droits immobiliers, de tous biens et droits pouvant constituer l'accessoire, l'annexe ou le complément des biens et droits immobiliers en question.

Dénomination sociale : TYL

Siège social : Saint Brisson (58230) le Bourg

Durée : 99 ans

Capital social : Mille euros (1 000,00 eur)

Apports : en numéraire par chaque associé.

Cessions : parts librement cessibles au profit d'un ou plusieurs associés, toutes les autres cessions sont soumises à l'agrément préalable à l'unanimité des associés.

Exercice social : du 01/01 au 31/12

Gérant : Madame Jane Willems, demeurant à Saint-Brisson (58230), le bourg.

immatriculation : RCS Nevers

Pour avis

Le notaire

AL583312952

Aux termes d'un acte sous seing privé en date du 27/06/2014, il a été constitué une société présentant les caractéristiques suivantes :

Dénomination : PRO CONCEPT

Forme : Société par Actions Simplifiée

Capital : 2 000,00 Euros

Siège social : 29 Bis Route de Nevers Le Chaillou 58700 Premery

Objet : Pose de faux plafonds et de placages divers et tous travaux s'y afférents.

Durée : 90 années à compter de son immatriculation au R.C.S.

Président : M. Prodanovic Pedrag, demeurant Chaume de l'Etang 58700 Premery.

La société sera immatriculée au R.C.S de Nevers.

AL583312959

ATTRIBUTION D'APPORTS

Suivant acte sous seing privé en date du 1er Juillet 2014, Monsieur Nicolas Kiernicki et Madame Monika Kiernicki demeurant 14 avenue Louis Fouchère à Varennes-Vauzelles (58640), ont fait apport à la Société KIERNICKI, Société à Responsabilité Limitée en formation au capital de 182 400 euros, dont le siège est à Varennes-Vauzelles (58640) 14 avenue Louis Fouchère :

• un fonds de commerce de boulangerie, pâtisserie, chocolatier, confiseur, glacier, traiteur, exploité à Varennes-Vauzelles (58640) 14 avenue Louis Fouchère, immatriculé au Registre du Commerce et des Sociétés sous le numéro 484 029 988. ,Ä®Les éléments corporels et incorporels dudit fonds ont été apportés pour une valeur de TROIS CENT MILLE EUROS (300 000 €)

• un fonds de commerce de boulangerie, pâtisserie, chocolatier, confiseur, glacier, traiteur, exploité à Nevers (58000) rue Romain Baron et rue Georges Pielin, immatriculé au Registre du Commerce et des Sociétés sous le numéro 484 029 988.

Les éléments corporels et incorporels dudit fonds ont été apportés pour une valeur de CENT MILLE EUROS (100 000 €)

Ces apports ont été effectués moyennant l'attribution à Monsieur Nicolas Kiernicki de 1 216 parts et à Madame Monika Kiernicki de 608 parts sociales de la Société KIERNICKI

La date d'entrée en jouissance a été fixée au 1er juillet 2014. La Société deviendra propriétaire du fonds apporté à compter du jour de son immatriculation au Registre du Commerce et des Sociétés, mais les opérations effectuées depuis le 1er Juillet 2014 concernant l'exploitation dudit fonds, seront réputées faites pour son compte.

Les créanciers de l'apporteur disposeront d'un délai de dix jours à compter de la dernière en date des publications légales pour faire la déclaration de leurs créances au Greffe du tribunal de commerce de Nevers.

Pour insertion

AL583312927

DISSOLUTION LIQUIDATION

FILEOLI

SARL à associé unique
au capital de 10 000 €
Siège : 78 avenue du 85ème de Ligne
58200 Cosne-Cours-sur-Loire
528 352 230 RCS Nevers

Par acte en date du 29/07/14, l'associé unique a décidé de dissoudre la société par anticipation. M. Edouard Thomazon, 8 bis rue St Didier 58000 Nevers a été nommé liquidateur et le siège de la liquidation a été fixé au siège social.

AL583312948

FILEOLI

SARL à associé unique en liquidation
au capital de 10 000 €
Siège : 78 avenue du 85ème de Ligne
58200 Cosne-Cours-sur-Loire
528 352 230 RCS Nevers

Par acte en date du 29/07/14, l'associé unique a approuvé les comptes définitifs de liquidation, donné quitus de sa gestion et décharge de son mandat au liquidateur, et prononcé la clôture de la liquidation. Les comptes du liquidateur ont été déposés au Greffe du Tribunal de Commerce de Nevers.

AL583312949

LE RELAIS DE CHASSE

SARL au capital de 6000,00 Euros
1 Place de l'Eglise,
58240 Chantenay St Imbert
491518171 R.C.S. Nevers

Par décision de L'AGE en date du 31 juillet 2014 les Associés ont décidé la dissolution anticipée de la société et sa mise en liquidation amiable à compter du 31 juillet 2014, nommé en qualité de liquidateur Mademoiselle Gerardina Van Der Toorn Vrijthoff, 1 Place de l'Eglise, 58240 Chantenay St Imbert et fixé le siège de liquidation et l'adresse de correspondance au siège de la société.

Mention en sera faite au RCS de Nevers

AL583312960

GÉRANCE FIN DE GÉRANCE

THEATRE DU RISORIUS

Scop SARL à capital variable
Siège social : Domaine de Moiry
Saint-Parize-Le-Châtel
58 490 Saint-Parize-Le-Châtel
Siret 349 299768000 37

Aux termes d'une délibération en date du 30 juillet 2014, l'Assemblée Générale a nommé comme nouvelle gérante de la société Madame Estelle Brochard, née le 27/07/1982 à Nantes (44) et demeurant 13 rue St Vincent, 57160 Scy-Chazelles en remplacement de Monsieur Dupré Thierry.

AL583312951

CESSION

Suivant acte reçu par Maître Marie Cheramy, notaire à Nevers (Nièvre), 25 Avenue Pierre Bérégovoy, le 04 août 2014 enregistré au Service des Impôts des Entreprises de Nevers le 6 août 2014 bordereau 2014/ 999 case n°1 extrait 2242.

M. Rodolphe Noël Christian Blondeau, cuisinier, demeurant à Nevers (58000) Impasse du Domaine des Alouettes, célibataire. Né à Moulins (03000) le 31 octobre 1976.

A cédé à :

La Société dénommée RESTAURANT LE BAR DU DEPOT, Société à Responsabilité Limitée au capital de 1.000,00 € ayant son siège social à Nevers (58000) 27 Rue des Grands Jardins identifiée sous le numéro SIREN 803 209 997 RCS Nevers.

Un fonds de commerce de café-restaurant-traiteur connu sous le nom de «BAR DU DEPOT» situé et exploité à Nevers (58000) 27 rue des Grands jardins

Prix : CINQUANTE QUATRE MILLE EUROS (54.000,00 €)

Prise de possession à compter du 04/08/2014.

Les oppositions devront être faite en l'office notarial de Maître Marie Cheramy, notaire où domicile est élu dans les DIX (10) jours de la dernière en date des publications légales par acte extrajudiciaire.

Pour avis unique

AL583312958

SCP J.P JACOB et C.THEVENY
Notaires Associés
14 rue du Maréchal Leclerc
58200 Cosne Cours sur Loire

Fonds de commerce

Suivant acte reçu par Me Christophe THEVENY, Notaire Associé à Cosne Cours sur Loire, le 25/7/2014 enregistré à Nevers le 7/8/2014 bord n° 2014/1008 Case n° 1,Mr Guilliani Romain dt à Cosne Cours sur Loire (Nièvre) 10 rue Eugène Perreau, et Mme Guerder Michèle son épouse,ont vendu à : Mme Ivens Nadine,dt à Cosne Cours sur Loire(Nièvre) 10 rue des Prés Fleuris, un fonds de commerce de pose d'ongles (sans préparation de l'ongle) et vente de fournitures exploité à Cosne Cours sur Loire (Nièvre) 1 rue des Chapelains,lui appartenant connu sous le nom commercial de «MEL ONGLES», et pour lequel le cédant est immatriculé au RCS de Nevers sous le n° 523648 632. Ensemble tous les éléments corporels et incorporels en dépendent.Moyennant le prix ppal de 26.000 Euros.L'entrée en jouissance est fixée au25/7/2014.Les oppositions s'il y a lieu, seront reçues en la SCP J.P JACOB et C.THEVENY, Notaires Associés àCosne Cours sur Loire, 14 rue du Maréchal Leclerc, domicile élu,par acte extra-judiciaire dans les 10jours de la dernière en date des insertions légales.

Pour unique insertion

Me THEVENY, Notaire.

AL583312956

YONNE

MODIFICATION DE STATUTS

BRENNUS HABITAT

Société Anonyme d'HLM
26 bd Maréchal Foch - 89100 Sens
RCS Sens 705 780 666
Capital social de 306 944 euros

Avis

Suite à la délibération du Conseil Municipal de SENS du 28 avril 2014,

L'assemblée Générale Mixte du 16 juin 2014 a ratifié Administrateurs :

- Mme Nicole LANGEL (poste vacant suite à la démission de M. Michel FOURRE),
- M.Charles-Hervé MOREAU, en remplacement de Mme Hélène VERY,
- Mme Clarisse QUENTIN, en remplacement de M. Christophe BEN ALI,
- M. Michel GRASS, en remplacement de Mme Samira ALOUI.

Suite à la délibération du Conseil Municipal de SENS du 28 avril 2014, M. Christian GEX devient le représentant permanent de la Ville de Sens (en remplacement de M. Michel FOURRE).

Le Conseil d'Administration est ainsi constitué de :

MM. Vincent BRETIN, Bernard CHEVILLON, Mme Catherine COUETTE, MM. Philippe de NIJS, Sylvain DUVAL (LOGEHAB), Christian GEX (Ville de Sens), Michel GRASS, Pascal HENRIAT (Caisse d'Epargne de Bourgogne), Mme Nicole LANGEL, MM Bernard MACHAVOINE, Charles-Hervé MOREAU, Jean PINGAL (Conseil Général de l'Yonne), Mme Clarisse QUENTIN, M. Alain THERIAL, Mmes Chantal VAN CORTENBOSCH, Michèle WUILLE.

MODIFICATIONS ANTERIEURES

Suite à la délibération du Conseil d'Administration de CILGERE CENTRE-EST (LOGEHAB) du 7 décembre 2009, et au terme d'une résolution de l'Assemblée Générale Ordinaire du 25 juin 2010, LOGEHAB a été ratifiée Administrateur en lieu et place du CIL de l'Yonne. M. Jean-Claude ROOS reste le représentant permanent.

Le Conseil d'Administration est ainsi constitué de :

M. Raphaël ALBUIXECH, Mme Samira ALOUI, MM. Christophe BEN ALI, Guy BOURRAS (Conseil Général de l'Yonne), Philippe de NIJS, Michel FOURRE, Pascal HENRIAT (Caisse d'Epargne de Bourgogne), Mme Dominique LAPOTRE (Ville de Sens), MM. Bernard MACHAVOINE, Jean-Claude ROOS (LOGEHAB), Alain THERIAL, Mmes Chantal VAN CORTENBOSCH, Hélène VERY, Annick VERRIER, Michèle WUILLE.

Suite à la délibération du Conseil d'Administration de LOGEHAB du 25 octobre 2010, le Conseil d'Administration du 20 décembre 2010 a pris acte de la nomination de M. Sylvain DUVAL en qualité de représentant permanent de LOGEHAB en lieu et place de M. Jean-Claude ROOS.-

Suite à la délibération du Conseil d'Administration de LOGEHAB du 25 octobre 2010, l'Assemblée Générale Ordinaire du 29 juin 2011 a ratifié Administrateur M. Vincent BRETIN en remplacement de M. Raphaël ALBUIXECH.

Par scrutin du 29 novembre 2010, les locataires ont élu leurs trois nouveaux représentants au sein du Conseil d'Administration :

- Mme Michèle WUILLE (réélue),
- M. Gilbert JUILLET,
- Mme Catherine COUETTE.

Le Conseil d'Administration est dorénavant constitué de :

Mme Samira ALOUI, MM. Christophe BEN ALI, Guy BOURRAS (Conseil Général de l'Yonne), Vincent BRETIN, Mme Catherine COUETTE, MM. Philippe de NIJS, Sylvain DUVAL (LOGEHAB), Michel FOURRE, Pascal HENRIAT (Caisse d'Epargne de Bourgogne), Gilbert JUILLET, Mme Dominique LAPOTRE (Ville de Sens), MM. Bernard MACHAVOINE, Alain THERIAL, Mmes Chantal VAN CORTENBOSCH, Hélène VERY, Michèle WUILLE.

Suite à sa délibération du 14 avril 2011, Le Conseil Général de l'Yonne a nommé M. Jean PINGAL en qualité de représentant permanent (en remplacement de M. Guy BOURRAS).

Suite à la démission de M. Gilbert JUILLET (Administrateur-locataire) en date du 31 mai 2011, le Conseil d'Administration du 29 juin 2011 a désigné M. Bernard CHEVILLON pour lui succéder.

Suite au courrier de la Ville de Sens du 11 octobre 2013, M. Michel FOURRE devient le représentant permanent de la Ville de Sens (en remplacement de Mme Dominique LAPOTRE).

Par conséquent, il démissionne de son mandat d'Administrateur personne physique.

Pour avis

Le Directeur Général

AL893313023

EARL
FERME DE SAINT GILLES

Capital : 169 185,00 euros
Siège social ; Saint Gilles,
Pont sur Yonne
RCS Sens : 353 552 540

Changement de dénomination et transfert de siège social

Au temres d'une assemblée générale en date du 17 juillet 2014, les associés de la société E.A.R.L FERME DE SAINT GILLES, ont décidé de changer la dénomination de la société qui devient « E.A.R.L SAINT GILLES» et de transférer le siège social à Nailly (89100) les Masures, 7 rue des Dauges, à compter du 17 juillet 2014 et de modifier en conséquence les articles 3 et 4 des statuts. Formalités exécutées au RCS de Sens.

Pour avis et mention

La gérance

AL893313028

Suivant délibération de l'assemblée générale extraordinaire des associés de la société dénommée DU PONT MARQUIS, société à responsabilité limitée, en date du 24 juillet 2014, il à été décidé du transfert du siege social et du changement de nom de l'enseigne commerciale.

Dénomination : DU PONT MARQUIS

Ancien siège : 2 rue Paul Arrighi 89130 Moulins sur Ouanne

Nouveau siège : 15 route des logis 45110 Saint Martin d'Abbat

Ancienne enseigne commerciale : LES ECURIES DU PONT MARQUIS

Nouvelle enseigne commerciale : DOMAINE EQUESTRE DE SAINT MARTIN D ABBAT

Date d'effet : 24 juillet 2014

la société sera immatriculée au RCS d'Orléans

Pour avis.

AL893313029

AVIS DE CONSTITUTION

Avis de constitution

Aux termes d'un acte sous seing privé en date du 12 mai 2014

Il a été constitué une société à responsabilité limité:

Dénomination sociale : SARL BOULANGERIE PATI'S LAND

Capital : 1 000 euros divisé en 100 parts égales de 10 euros chacune, libérées en totalité, souscrites par les associés en rémunération de leur apport pour moitié en numéraire et pour moitié en nature.

Siège : 5 rue de la Mairie 89460 Accolay

Objet : L'activité de boulangerie et pâtisserie, l'alimentation générale, la création, l'acquisition, la location, la prise en location gérance de tous fonds de commerce, la prise à bail, l'installation, l'exploitation de tous établissements, fonds de commerce, ateliers, se rapportant à l'activité spécifiée.

La participation directe ou indirecte de la société dans toutes opérations financières, immobilières ou mobilières et dans toutes les entreprises commerciales pouvant se rattacher à l'objet social ou à tout objet similaire ou connexe.

Durée : 99 années à compter de l'immatriculation de la société au Registre du commerce et des sociétés.

Gérant : Monsieur Delhaye Nicolas, 27 rue de Vézelay à Bazarnes (89), aux fonctions de gérant de la société pour une durée illimitée

Immatriculation au Registre du commerce et des sociétés : la société sera immatriculée au Registre du commerce et des sociétés tenu au greffe du tribunal de commerce d'Auxerre.

Pour avis et mention.

Le gérant.

AL893312809

Aux termes d'un acte reçu par Me JF Massuelle Notaire à 77860 Couilly Pont aux Dames le 04/08/2014; il a été constitué la SCI suivante:

Dénomination: SCI Marco

Siège social: 89000 Auxerre 24, rue d'Egleny

Objet social: La gestion de tous biens mobiliers et immobiliers.

Durée: 99 ans

Capital: 2 000 €

Gérance: Monsieur Christian Ducatte demeurant: 92130 Issy les Moulineaux 12, avenue Jean Monnet et Monsieur Charles-Henri Carboni demeurant 92700 Colombes 52, rue Théodule Ribot

Clauses d'agrément: Agrément systématique par la gérance Immatriculation : RCS Auxerre.

AL893313034

Avis de constitution

Par acte SSP du 30/07/2014, il a été constitué la SAS

Dénommée : CARS 89

Siège social : 1 Chemin des Grèves 89100 Sens

Capital : 2000 €

Société ARCHIBALD

Résidence Le Palais
1, Rue de l'Épée
89100 Sens

AVIS DE DÉPÔT D'ÉTATS DE CRÉANCES SALARIALES
Article R. 625-3du code de commerce

au titre de la procédure suivante :

ART CONSEIL RÉGIONAL EURL

Liquidation Judiciaire du 29/11/2011

30, Avenue Vauban 89100 Sens

L'ensemble des relevés des créances salariales a été déposé au greffe du Tribunal de Commerce de Sens le 1 août 2014.
La date de la présente publicité fait courir le délai prévu à l'article L. 625-1 du Code de Commerce.
Pour avis, le Mandataire Judiciaire

AL893313013

AVIS DE LA SAFER

SAFER DE L'YONNE

La SAFER Bourgogne Franche-Comté (département 89) se propose, sans engagement de sa part, d'attribuer par rétrocession, échange ou substitution tout ou partie des biens suivants :

AILLANT-SUR-THOLON - peupleraie

3 ha 29 a 79 ca - Fontaines saint martin: G-489 - Gue blanc: G-262-263-270-273-276-291-482-485-487 - Les marais: G-106-126-488-490-491 - Les patures: G-336-481-486 - Pres de la croix saint jea: G-56

LES BORDES - bois et terre

11 ha 31 a 18 ca - Bois bourdin: ZN-73- Bois des glands: D-118 - Cotas villain: D-205 - Cour du marchais: ZN-5-7[178](J)-7[178](K)[P1]-80[5]-85[7]-134[8] - Hauts des bois de veron: ZN-107[11]-109[12] - La charletterie: ZN-89[9]-123[9] - Le chataignier: ZL-4 - Les hautes: ZM-70[67] - Les sablons: ZM-33 - Marchais raineau: ZN-21-23-161[16]

COLLEMIERS - bois

30 a 72 ca - Le bois gorgon: C-821 - Le cotas: A-1103-1104

FONTAINES - bâtiments d'habitation et d'exploitation, terre et jardin

5 ha 60 a 45 ca - Les preaux: YB-4 - Les sorets: YA-64-65

et par extension, location par bail rural sur

FONTAINES - terre et pré

37 ha 02 a 47 ca - Les coffres: YA-16(A)-16(B)-17(B)-17(AJ)-17(AK) - Les jurilles: YA-37[4]-39[6]-63[4] - Les sorets: YA-66[3]-67[3] - Les vergers: YA-8-11-13

et **MEZILLES** - terre et pré

52 ha 90 a 92 ca - Champ des cordes: V-379 - Champ du puits: V-509-510-511 - Cholet: W-166-167-168-169-170 - Gatines des dalibaux: W-59-60-65-66-67-70-71-72-74-75 - La chaume cordelee: V-409 - La chaume d en bas: V-502-503 - La chaume d en haut: V-382(J)-382(K) - La marniere: V-513 - La tremblee: V-270 - Le bois clair du puits: V-508 - Le champ du cormier: V-254-255 - Le debat: W-162-163 - Les bongrins: V-415-416-417-418-419 - Les bons voisins: V-411-412-414-425 - Les bruyeres: V-544 - Les etangs: V-498 - Les petites chaumes: V-504-506 - Les pres vieux: V-495 - Les trois quartiers: V-494 - Ru des coudres: V-470

THEIL-SUR-VANNE - terre, verger et bois

67 a 40 ca - Le saloir: Y-283 - Les baillots: Y-226-228-229-230-231 - Pre boulet: ZC-12

VILLENEUVE-SUR-YONNE - bois

13 a 70 ca - Les rosiers: ZV-59

LA CHAPELLE-SUR-OREUSE - terrain de loisir avec bâtiment à rénover

37 a 50 ca - Montagne d hollard: C-18-50

Les personnes intéressées devront manifester leur candidature par écrit au plus tard le 1er septembre 2014 à

Safer Bourgogne Franche-Comté, 18 rue Guynemer - CS 30128 89002 AUXERRE cedex , Tél.: 0386469974 où des compléments d'information pourront être obtenus.

AL893313039

Objet : Achats Ventes de Tous Véhicules d'occasion
Président : M. Hamid El Haouti, 18 rue Léonie 91270 Vigneux sur Seine
Durée : 99 ans
Immatriculation au RCS de Sens.

AL893313038

➜ RECTIFICATIF

Dans l'annonce N° 893213009 parue dans le N° 1282 du 08/08/2014 concernant la vente Pharmacie des Clairions, il convenait de lire : **L'entrée en jouissance estimée au 01/10/2014**.

AL893313033

➜ NON DISSOLUTION

BOIS SOLAIRE

Société à responsabilité limitée
Au capital de 3 000,00 €
Siège social : Les Bergeries
89130 Toucy
513 260 901 RCS Auxerre

Aux termes d'une délibération en date du 28 juillet 2014, l'assemblée générale extraordinaire :
a décidé, en statuant en application de l'article L. 223-42, qu'il n'y avait pas lieu à dissolution de la société.
Pour avis, la gérance.

AL893312969

SARL AUXERRE SECOURS 89

Sté à responsabilité limitée
au capital de 12 000,00 euros
Siège social : 27 rue des Prés Coulons
89000 Auxerre
R.C.S. 534352927 Auxerre

Aux termes d'une délibération en date du 28 juillet 2014, l'assemblée générale extraordinaire :
A décidé, en statuant en application de l'article L. 223-42, qu'il n'y avait pas lieu à dissolution de la société.
Pour avis, la gérance.

AL893312974

HILDEBRANDT FRANCE

SARL au capital de 50000,00 Euros
route de Nemours - 89100 Paron
499127264 R.C.S. Sens

Par délibération en date du 30 juin 2014, de L'Associé Unique statuant en application de l'article L.223.42 du Code de Commerce, a décidé qu'il n'y avait pas lieu à dissolution malgré un actif net inférieur à la moitié du capital social.
Mention en sera faite au RCS de Sens

AL893313021

➜ TRANSFERT DE SIÈGE

SCI FLOMENIL

SCI au capital de 800 euros, 3 im des Fortunes 10120 St-André-les-Vergers
443 369 194 RCS Troyes

L'AGE du 22/07/2014 a transféré le siège social à 23 bis route de Dixmont 89500 Villeneuve sur Yonne à compter du 22/07/2014. Gérant: Mme Tisse Barbara, 23 bis route de Dixmont 89500 Villeneuve sur Yonne. Immatriculation au RCS de Sens

AL893313019

ALAIN KOSKAS CONSULTANT

SARL au capital de 1500 euros,
10 rue Erard 75012 Paris
480 064 153 RCS Paris.

Le 05/08/2014 l'associé unique a transféré le siège social à Le Moulin du Rousseau 89220 Bléneau à compter du 05/08/2014. Gérant: M. Alain Koskas Le Moulin du Rousseau 89220 Bléneau.
Immatriculation au RCS de Auxerre.

AL893313024

EURL PIZZÉRIA DES CORDELIERS

au capital de 1000€
siège social: 5 bis rue bercier
89000 Auxerre
rcs 498 557 225 d'Auxerre

après assemblée du 29/07/2014 le siège social est transféré au 26 place des cordeliers 89000 Auxerre
Pour insertion Muguet Gaëtan, le gérant

AL893313035

ELECTRA

Société par Actions Simplifiée
Au capital de 339 827 Euros
Siège social : Sens (89100)
94 Rue Émile Zola
508 315 652 RCS Sens

Suivant délibérations de l'assemblée générale du 11 juillet 2014, il a été décidé de transférer le siège social à Paris (75008), 7 rue Greffulhe, à compter du même jour.
L'article 5 des statuts a été modifié en conséquence.
Avis en sera donné aux registres du commerce et des sociétés de Sens et de Paris.
Pour avis

AL893313036

OKSIO

SARL au capital de 4000,00 Euros
4 La Boulerie - 28290 Arrou
751559592 R.C.S. Chartres

Par décision de L'Assemblée Générale Extraordinaire en date du 1 juin 2014 il a été décidé de transférer le siège social de la société au 3 rue Neuve, 89100 Rosoy à compter du 1 juin 2014.
Gérance : Monsieur Olivier Bonneval, demeurant 3 rue Neuve, 89100 Rosoy
La société sera immatriculée au Registre du Commerce et des Sociétés de Sens et sera radiée du Registre du Commerce et des Sociétés de Chartres

AL893313037

SELAS FILEAS
Fiscal & Légal - Assistance
Société d'Avocats
14 rue Jean de Cirey - 21000 Dijon

FAMILIALE TUPINIER

Société à responsabilité limitée
au capital de 5 000 euros
Siège social : Carrefour Sainte Colombe
89100 Saint Denis Les Sens
524 114 972 RCS Sens

Par Assemblée Générale Extraordinaire en date du 27 juin 2014, les associés ont décidé de transférer le siège social de la société de Carrefour Sainte Colombe - 89100 Saint Denis Les Sens au 179 Montée Sœur-Vincent à Sanary-sur-Mer (83110) et ce, à compter du 1er juillet 2014.
L'article 4 des statuts relatif au siège social a été modifié en conséquence.
Pour avis

AL893312962

ANNONCES LEGALES
03 80 78 90 42
legales@terres-de-bourgogne.net

➜ NOMINATION

BRENNUS HABITAT

Société Anonyme d'HLM
26 bd Maréchal Foch - 89100 Sens
RCS Sens 705 780 666
Capital social de 306 944 euros

Changement de Commissaire aux Comptes
L'assemblée générale du 25 Juin 2010 a nommé pour une durée de six ans :
- en qualité de commissaire aux comptes titulaire, la société GRANT THORNTON, 100 rue de Courcelles, 75017 Paris,
- en qualité de commissaire aux comptes suppléant, la société IGEC, 3 rue Léon Jost, 75017 Paris.

en remplacement du Cabinet Lionel Guibert (Titulaire) et de son suppléant la société ADEQUATION (anciennement A PRIME AUDIT)
Pour Avis
Le Directeur Général

AL893313022

N.R.J. HABITAT

Société par actions simplifiée
Au capital de 10 000 €uros
Siège social : ZI Plaine des Isles
Rue du Bas de Jonches
89000 Auxerre
414 387 381 RCS Auxerre

Aux termes du procès-verbal des décisions du 29/07/2014, l'associé unique a pris acte de la démission avec effet immédiat de Monsieur Christian Mongeot de ses fonctions de Président et nomme en remplacement la société AUGUSTA ENTREPRISE, 3, rue Jacques Kellner 78380 Bougival, immatriculée 802 735 423 RCS Versailles représentée Monsieur Philippe Viniane.
L'inscription modificative sera portée au R.C.S. d'Auxerre

AL893313027

RECOUVREMENT CONTENTIEUX ICAUNAIS

R.C.I.
Société à Responsabilité Limitée
au capital de 5.000 euros
Siège social : Coulon
89560 Sementron
483 738 639 R.C.S. Auxerre

L'Associé unique a décidé en date du 30/06/14 de transformer la Société en Société par actions simplifiée à compter du même jour et de nommer Frédéric Bouleau, Coulon à Sementron (89560) en qualité de Président de la Société.
Les cessions d'actions sont soumises à l'agrément du Président dans tous les cas.
Tout associé peut participer aux assemblées sur justification de son identité et de l'inscription en compte de ses actions. Chaque associé dispose d'autant de voix qu'il possède ou représente d'actions.

AL893313030

➜ SUCCESSION

Succession de Guy Legris
Déclaration d'acceptation à concurrence de l'actif net
Par déclaration faite auprès du TGI d'Auxerre le 06/08/2014 :
- Michel Jean Legris, employé, célibataire, demeurant à Paris (16) 1 square Racan, né à Clichy (92) le 02/02/1957,

A déclaré vouloir accepter à concurrence de l'actif net, conformément aux articles 787 à 803 du Code civil, la succession de :
- Guy Louis Georges Legris, retraité, célibataire, demeurant à St Léger Vauban (89), 2 rue du bord des champs, né à Nancy (54) le 24/03/1937, décédé à Paris (16) le 16/07/2013.

élection de domicile est faite à l'Etude Coutance-Lelièvre, 13 rue Nicolas Caristie, 89200 Avallon.

AL893313032

➜ VENTE

VENTE AUX ENCHÈRES PUBLIQUES

le Mardi 23 septembre 2014 à 11 H
au Palais de Justice de Sens,
1 rue du Palais de Justice

un appartement à Brienon-Sur-Aramançon (89)
8 Grande Rue
de 51,8 m². Au rez-de-chaussée, de 3 pièces principales. Avec Cour d'agrément
Ce bien est inoccupé
Mise à prix : 25.000 Euros (outre les charges)
Pour consulter le cahier des conditions de vente, s'adresser :
au Greffe du Juge de l'Exécution du Tribunal de Grande Instance de Sens,
où il a été déposé, à la **SCP d'Avocats RÉGNIER - SERRÉ - FLEURIER - FELLAH**, Avocats au Barreau de Sens, demeurant 9 boulevard Maupéou,
89100 Sens, **Tél. : 03 86 65 81 35**
Visite sur place le Mardi 9 septembre 2014 à 14 H 00

AL893312993

PETITES ANNONCES 3, 10 ou 27 départements

Annonces réservées aux particuliers - Le journal accepte les petites annonces jusqu'au lundi 12h00.

1 REMPLISSEZ VOTRE GRILLE *(en lettres capitales lisibles, une lettre par case, une case blanche entre chaque mot)*

La ligne supplémentaire : 3,05 € TTC

❑ **Annonce encadrée : 3,05 € TTC** ❑ **Annonce domiciliée au journal : 4,57 € TTC**

2 COCHEZ LA ZONE DE DIFFUSION DE VOTRE CHOIX ET LE NOMBRE DE PARUTION (S)

❑ **RÉGIONALE - 3 départements**
(Côte d'Or, Nièvre, Yonne)
❑ 1 Parution **10 €**
❑ 2 Parutions **15 €**
❑ Parution supplémentaire **5 €**
(identiques et consécutives)

❑ **GRANDE RÉGION - 27 départements**
(Ain, Allier, Ardèche, Cher, Corrèze, Côte d'Or, Creuse, Doubs, Drôme, Isère, Jura, Loire, Haute-Loire, Meurthe et Moselle, Meuse, Moselle, Nièvre, Puy de Dôme, Bas Rhin, Rhône, Saône-et-Loire, Haute-Saône, Savoie, haute-Savoie, Vosges, Territoire de Belfort, Yonne)
❑ 1 Parution **29 €**
❑ 2 Parutions **43 €**
❑ Parution supplémentaire **15 €**
(identiques et consécutives)

❑ **VALLÉE DU RHÔNE ET BOURGOGNE - 10 départements**
(Ardèche, Côte d'Or, Drôme, Gard, Isère, Nièvre, Rhône, Saône-et-Loire, Yonne, Vaucluse)
❑1 parution **17 €** ❑2 parutions **26 €** ❑ Parution supplémentaire **10 €** *(identiques et consécutives)*

3 COCHEZ LA RUBRIQUE DE VOTRE CHOIX

❑ Tracteurs
❑ Matériels de travail du sol
❑ Matériels de récolte
❑ Matériels de traitement
❑ Matériels arbo-viti
❑ Matériels de distribution
❑ Matériels d'épandage
❑ Matériels d'irrigation
❑ Matériels forestiers
❑ Matériels travaux publics
❑ Matériels de cave
❑ Matériels de manutention
❑ Matériels de station
❑ Matériels de taille
❑ Materiels agricoles divers
❑ Véhicules utilitaires
❑ Véhicules tourisme
❑ Ventes/achats de récoltes
❑ Cultures sous abris
❑ Plants/pépinières/Droits à produire
❑ Bâtiments professionnels
❑ Propriétés achat/ventes
❑ Terrains
❑ Locations agricoles
❑ Locations autres
❑ Offres d'emplois
❑ Demandes d'emplois
❑ Propositions commerciales
❑ Offres de service
❑ Mariage-rencontres
❑ Divers
❑ Animaux divers
❑ Bovins
❑ Caprins
❑ Ovins
❑ Porcins
❑ Equins
❑ Volailles/Lapins
❑ Chiens
❑ Chasse/gibier

4 JOINGNEZ VOTRE RÉGLEMENT ET ENVOYEZ LE TOUT À TERRES DE BOURGOGNE

Nom : .....
Prénom : .....
Adresse : .....
.....
Code Postal : .....
❑ Je joins un chèque de € TTC
à l'ordre de Terres de Bourgogne
❑ Je règle par CB la somme de € TTC
carte N° |_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|
expire fin |_|_|/ |_|_| signature:
Banque .....

Terres de Bourgogne
Les Jardins d'Octobre - 4, rue Davout
BP 77409 - 21074 DIJON Cedex
Tél.: 03.80.78.90.40
Fax : 03.80.70.08.02

Votre justificatif comptable

A découper et à conserver
parue le:.....
Nom - Prénom :.....
Adresse : .....
.....
.....
Collez ci-dessous votre annonce parue dans le journal

Montant :.....TTC
(dont TVA 19,6 % soit.....€)

LE TOURISME est aujourd'hui devenu une économie-business en perpétuel renouveau. L'avis de Saskia Cousin, anthropologue [1].

Le tourisme en pleine mutation

Les vacanciers et leurs demandes ont-ils changé ?
Les vacanciers et leurs demandes restent structurellement les mêmes : d'abord la famille, la mer et la France. Ceci représente déjà la moitié des départs. Les révolutions politiques au Maghreb ont sans doute eut un effet double sur les vacances à la mer : relocalisation en France, ou, au contraire, recherche de « *tout inclus* » plus loin. Mais avec l'avènement du low cost (billet à moindre coût), la question de la distance ne se pose plus en termes de kilomètres, mais de coût et d'accès direct à la destination. Pour les catégories sociales plus aisées, la tendance est de partir moins longtemps, plus souvent, en alternant vacances en famille, courts séjours urbains, et voyages lointains préparés longtemps à l'avance. Par ailleurs, les seniors occidentaux actuels sont ceux qui ont été initiés au tourisme de masse avec leurs parents, avant de devenir routards après 1968. Ils sont donc extrêmement socialisés aux vacances et au tourisme et ne craignent pas de partir loin. Cela les différencie des générations précédentes, qui n'avaient pas la même « *biographie touristique* ».


DR

Les vacances riment-elles avec consommation ?
La mode du tourisme alternatif, créatif, solidaire, etc, ne doit pas faire oublier que cette tendance représente une fraction extrêmement minoritaire des séjours et des touristes. La plupart du temps, les Français partent en vacances pour se reposer, et ce n'est pas une honte ! Il ne faut donc pas porter a priori un jugement de valeur opposant ceux qui sont actifs et ceux qui se contenteraient de consommer (qui se posent sur une plage) : cette opposition masque le plus souvent une distinction en termes de classes sociales. De plus, nos sociétés hyperactives attendent du vacancier qu'il soit actif, ce qui est un paradoxe : qu'est-ce que la vacance, si ce n'est le vide ! Enfin, les collectivités qui accueillent voudraient que le touriste ou le vacancier participe « *activement* » aux animations proposées, pour des raisons à la fois économiques (rapporter des devises) et symboliques (être reconnu comme un territoire important, à l'identité forte). Ce qui est intéressant, c'est que cette nécessité de trouver des publics pour les activités proposées pousse les collectivités à développer des offres de loisirs de proximité, qui peuvent profiter aux populations locales, même si elles sont baptisées touristes.

Que doivent les nouvelles façons de partir à Internet ?
Tout ceci existe depuis longtemps sous d'autres noms, mais de manière beaucoup plus marginale, et anecdotique. Par exemple, le couchsurfing (hébergement gratuit de personne à personne) fonctionne (fonctionnait) sur des principes d'hospitalité déjà connus dans la Grèce antique, et organisés en réseau par les mouvements pour la paix dès 1946. Le lodge nature (cabanes en bois en pleine nature) c'est un peu le retour de Out of Africa, non ? Mais effectivement Internet produit un changement du fait que ce qui était marginal devient un phénomène mondial, et déstabilise l'industrie du tourisme traditionnel, comme c'est le cas, par exemple, de Air bed and breakfast (location de vacances entre particuliers sur www.airbnb.fr). Je pense que nous voyons le début de la fin de l'industrie hôtelière telle qu'elle s'est développée au XXe siècle.

Le tourisme est-il devenu un enjeu économique et politique pour certaines régions françaises ?
Le tourisme est un enjeu économique et politique pour les territoires français depuis la fin du XIXe ! D'un point de vue économique, le tourisme n'a jamais été une affaire d'État, mais une affaire de collectivités locales, de notables et d'élus locaux. La rhétorique touristique a accompagné la Troisième République en cherchant à faire aimer aux Français leurs petites patries afin de préparer les soldats de la guerre de 14 — par exemple, les auteurs des guides de l'époque et des récits édifiants à destination des scolaires sont souvent les mêmes. Et la guerre n'a rien empêché : il y avait du tourisme des champs de bataille, essentiellement anglais, dès la fin de la Première Guerre mondiale. La mise en tourisme est en effet un outil politique de production ou de justification d'une identité locale. C'est un miroir identitaire : ce qui est recherché, c'est bien souvent d'abord une reconnaissance par d'autres de sa propre identité. Les répercussions peuvent être plus internes qu'externes, en terme de constitution de territoires, de production de services finalement utilisés par la population.

Quelles sont les perspectives pour 2020 ?
Nous allons, je pense, vers le renforcement de certaines tendances actuelles. Pour tous, une continuité structurelle du départ en vacances : famille, pays natal, mer. Avec une transformation, à la marge, des modalités et du temps que l'on y consacrera. Je crois aussi qu'il y a aura une perte de l'intérêt porté à l'offre émise par l'industrie touristique (hôtellerie) avec en parallèle une réelle prise de pouvoir par les modèles mettant en avant l'échange entre pairs, marchands ou non marchands (tourisme alternatif) comme Couchsurfing, Airbnb, ou les échanges d'appartement… Une sorte d'avènement de la démocratie touristique après cinquante ans de démocratisation des vacances. Pour le meilleur et pour le pire.

CHRISTINE GRANDIN, RACINES

(1) auteur de « Sociologie du tourisme » en collaboration avec Bertrand Réau, sociologue, (La découverte, 2009, 9,50 euros). Maîtresse de conférences à l'université Paris I Panthéon-Sorbonne, elle a notamment étudié le tourisme de la région Pays de la Loire. Également auteure de « Les miroirs du tourisme », éditions Descartes et Cie, 2011

coin cuisine

La tartine gourmande au chèvre frais, fèves et abricots pour 4 personnes

Temps de préparation : 10 minutes,
Temps de cuisson : 10 minutes.

Ingrédients
- 4 belles tranches de pain,
- 3 abricots [1],
- une poignée de fèves fraîches (ou surgelées et décongelées),
- 250 grammes de fromage de chèvre frais,
- quelques pousses germées,
- un oignon cébette émincé en fines lanières,
- quelques feuilles de roquette (en accompagnement).


ABRICOTS DE NOS REGIONS

Réalisation
Faire griller le pain pendant 8 à 10 minutes à 200 °C (thermostat 6-7).
Laver les abricots, les couper en deux et les dénoyauter.
Couper les fruits en petits dés.
Tartiner les tranches de pain de fromage de chèvre.
Déposer dessus quelques
Couper les fruits en petits dés.
Tartiner les tranches de pain de fromage de chèvre.
Déposer dessus quelques fèves et des dés d'abricots.
Parsemer de fines lanières d'oignon et de quelques pousses germées.
Déguster immédiatement, accompagné de quelques feuilles de roquette.

(1) Bergarouge, Roussillon, Bergeron, Orangé de Provence, il existe une quarantaine de variétés cultivées en France. L'abricot est riche en vitamine A, en minéraux comme le potassium, le fer, le cuivre ou encore le magnésium et en fibres.

vient de paraître

Tailler et soigner mes rosiers

« Tailler et soigner mes rosiers » est un guide pratique publié aux éditions Ulmer (www.editions-ulmer.fr).



7,90 euros

Sous titré « *massifs, arbustes, grimpants, anciens, modernes* », ce petit guide de 64 pages, quasiment au format carré, aborde tous les aspects à connaître pour entretenir correctement ses rosiers. Depuis les bases (pourquoi tailler, quels rosiers tailler, degré de taille, la meilleure période…) jusqu'à planter et entretenir en passant par les différentes tailles à pratiquer en fonction du type de rosier (buisson, rampant, tige, ancien, botanique et même en pot) et les tailles particulières (redonner de la vigueur à un vieux rosier, que faire des gourmands, entretenir une haie de rosiers et taille estivale), on découvre une foultitude de détails pour un sans faute. De nombreuses illustrations pratiques agrémentent la lecture. Un flash-code situé en dernière de couverture permet d'accéder à un site internet qui propose onze vidéos pratiques sur la taille, également accessibles avec un smartphone ou une tablette.

CONSOMMATION Pas toujours évident de choisir son nouveau téléviseur dans la jungle des nouvelles technologies. Quelques explications et conseils.

Choisir un téléviseur à son image

La profusion des modèles ne permet pas de faire facilement son choix, surtout quand on ne suit pas forcément de près toutes les avancées technologiques. Tout d'abord, il faut réfléchir à la taille d'écran souhaitée. La tendance est au maxi format (152 cm, 177 cm, voire 203 cm), mais avant de choisir un grand modèle, il faut savoir que la distance de recul conseillée se calcule ainsi : trois fois la diagonale de l'écran qui est souvent exprimée en pouces (1 pouce = 2,54 cm). Il existe aujourd'hui plusieurs technologies : Plasma, LCD, LED et le tout récent OLED. Les modèles Plasma tendent à disparaître. Le LCD (Liquid Crystal Display) aussi appelé écran à cristaux liquides se constitue généralement de pixels, chacun étant décomposé en trois sous pixels de couleurs primaires. Ce type d'écran est aussi équipé d'un rétroéclairage à l'arrière. Sur ce genre d'appareils, il existe parfois un manque de nuance des gris, un possible effet de rémanence et un manque de densité des noirs. La technologie la plus courante est le LED (Light Emitting Diode).
Le rétro-éclairage est composé de diodes électroluminescentes ayant pour incidence d'agir sur l'encombrement de l'écran (écran plus fin et plus léger), mais aussi sur la qualité de l'image : le rendu est plus homogène et davantage contrasté. Il existe différents modèles d'écrans LED : le Full LED et le Edge LED. Ils ont l'avantage de consommer moins d'énergie que les écrans LCD et d'offrir de meilleurs contrastes de couleurs et des écrans très fins. Les écrans UHD (Ultra Haute Définition) ou 4K et les écrans OLED (Organic Ligt Emiiting Diode) ont fait leur apparition l'an passé. Les premiers sont des écrans LCD à rétroéclairage à LED dont le nombre de pixels est quatre fois supérieur à celui dont est doté un téléviseur Full HD. La technologie OLED s'appuie sur une substance organique qui s'illumine en présence d'un courant électrique. Grâce à cette technologie avancée, les couleurs sont plus profondes et plus riches et nul besoin de rétroéclairage. Autre point non négligeable : l'épaisseur et le poids des téléviseurs sont considérablement réduits.


SHARP
De nouveaux modèles comme le Sharp LC50LE762 Angle droit permettent d'avoir un confort visuel extraordinaire, notamment pour regarder des événements sportifs

Téléviseur connecté

Lors de l'achat, il convient par ailleurs de faire la différence entre un appareil HD TV et Full HD encore appelée HD TV 1080p. Ces téléviseurs offrent des résolutions de 1280x720 et de 1980x1080, donc un rendu haute définition. Le second offre cependant une résolution de meilleure qualité.
Il est également nécessaire de s'interroger sur les équipements à prendre en compte. La 3D est aujourd'hui accessible à tous. Elle permet de voir les films en relief, mais nécessite une paire de lunettes ainsi qu'un lecteur Bluray 3D et un câble de connexion HDMI.
La Smart TV ou téléviseur connecté est aujourd'hui largement répandue et disponible sur la majorité des appareils. Elle permet, entre autres, d'avoir accès à la VOD (Vidéo à la demande). Le PVR (Personal Video Recorder) présente l'avantage d'enregistrer les programmes issus des décodeurs TNT et TNT HD sur un disque dur externe connecté au téléviseur par une sortie USB. La fonction Time Shift permet quant à elle de mettre le film en pause et de le reprendre là où il a été arrêté grâce à l'enregistrement du programme sur une mémoire tampon. Un téléviseur certifié DLNA est pour sa part doté d'un standard d'opérabilité permettant la lecture, le partage et le contrôle d'appareils multimédias. Avant l'achat, il est toujours utile de vérifier la connectique. Il est conseillé d'opter pour un appareil équipé de trois prises HDMI de deux ports USB pour connecter une clé ou un disque et ainsi de lire des fichiers informatiques. Quant à la connexion VGA, elle permet de relier un ordinateur à un téléviseur, mais le VGA se limite à la vidéo alors que le HDMI qui permet aussi de relier ordinateur et téléviseur offre également la possibilité de piloter le son du téléviseur. Mais pour se faire une image précise du téléviseur que l'on veut acquérir, rien ne vaut une visite en magasin et les conseils éclairés d'un professionnel.

VALERIE GODEMENT

LOUER, L'AUTRE SOLUTION

**Pour tous ceux qui ne veulent pas être dépassés, une alternative s'offre à l'achat : la location. Louer son téléviseur permet de rester à la pointe de la technologie sans investir, en renouvelant l'équipement à moindre coût au rythme des innovations technologiques. Les contrats s'établissent généralement à partir d'un minimum de six mois de location. Il est aussi possible de louer un appareil lorsque son téléviseur est hors service ou lorsqu'on est dans un lieu dépourvu de poste, comme un appartement de vacances.
La location s'avère la solution pour regarder son programme préféré. Autre motif de location : vouloir regarder sur grand écran un événement sportif comme la Coupe du monde de football.
Les loueurs adaptent leur forfait, de la journée au mois.**

coin cuisine

Poivrons et anchois marinés à l'huile d'olive de Corse AOP (Oliu di Corsica)

Préparation : 1 heure ;
Cuisson : 20 minutes.

Ingrédients (4 personnes)

- 500 grammes d'anchois au sel,
- 1 kg de poivrons rouges,
- 2 verres d'huile d'olive de Corse,
- 1 gousse d'ail,
- 3 feuilles de basilic,
- 1 poignée d'olives noires.


JEROME JOUVE/OLIU DI CORSICA

Réalisation

Mettre les anchois à dessaler durant cinq ou six heures en les immergeant dans de l'eau fraîche qui sera renouvelée à trois reprises.
Sous un filet d'eau froide, ôter l'arête centrale, les lavez, les égoutter et bien les sécher dans du papier absorbant.
Dans un ravier plutôt creux, allonger les anchois, arroser d'huile d'olive de Corse et parsemer de basilic haché et d'écailles d'ail frais.
Laver les poivrons et les cuire entiers à four chaud une vingtaine de minutes, jusqu'à ce que leur peau noircisse et se boursoufle. Les placer alors immédiatement dans un sachet plastique. Bien le fermer.
Attention de ne pas se brûler, cette opération va permettre de les peler très facilement. Quand les poivrons ont refroidi, les ôter du sac et les éplucher. Bien les sécher, les couper en lanières dans le sens de la fibre et les placer dans un ravier baignant dans l'huile d'olive de Corse comme les anchois. Disposer sur la table poivrons, anchois, olives noires, du beurre et du pain frais.

Cette recette est extraite de « Cuisine à l'huile d'olive » de Fabienne Maestracci - Les carnets de la Corse gourmande - Editions Albiana. Elle a été créée par Jean-Claude Bartoli, chef du restaurant Le Voilier/Bonifacio

vient de paraître

Le souffle de la liberté

« Le souffle de la liberté. 1944 : le jazz débarque » est un ouvrage de Nicolas Beniès paru aux éditions C&F Editions (http://cfeditions.com).



25 euros

Dans cet ouvrage, l'auteur s'attache à retracer l'arrivée et la progression du jazz avec les troupes américaines au moment de la libération de la France. S'appuyant sur des études d'histoire et de sciences sociales fondées sur des faits, le livre fait le point sur la situation de cette musique à l'aube du Débarquement et en profite pour rappeler que le jazz n'a pas été interdit en France sous l'occupation nazie. On pouvait entendre en entendre sur les ondes des radios contrôlées l'une par l'armée occupante, l'autre par le régime de Vichy. Nicolas Beniès s'appuie aussi sur les souvenirs et les témoignages de ceux qu'il a eu l'opportunité de rencontrer, dont Sim Copans, le capitaine américain parlant français débarqué avec son camion sonorisé par la radio des forces armées américaines.
Le livre dépasse la simple période du débarquement et plante le décor des années 1946-1950 qui allait voir un second débarquement jazzistique. Mais ceci est une autre histoire…

THIERRY MICHEL

Le livre de 160 pages comporte aussi un CD de 21 titres donnant une idée de ce que l'on pouvait écouter à l'époque.

▶ Sudoku

1		9	2	5				
	7				3		6	5
	2	4		6	5			8
6			8	2		9	7	
3	5		9				2	
				8	6	7		9

Résultat du précédent numéro

9	1	8	3	7	2	4	5	6
5	7	2	6	1	4	3	8	9
3	6	4	9	5	8	1	2	7
7	2	5	4	3	9	8	6	1
1	4	3	8	6	7	5	9	2
6	8	9	5	2	1	7	4	3
8	9	1	2	4	3	6	7	5
4	5	7	1	9	6	2	3	8
2	3	6	7	8	5	9	1	4

Le Sudoku est composé de 81 cases réparties en 9 régions de 9 cases.
Le but du jeu consiste à remplir les cases vides avec des chiffres (de 1 à 9) de manière à ce que :
- chaque colonne de la grille contienne TOUS les chiffres de 1 à 9
- chaque ligne de la grille contienne TOUS les chiffres de 1 à 9
- chacune des neuf régions (carrés 3x3) contienne également TOUS les chiffres de 1 à 9.

Terres de Bourgogne

Votre abonnement 2014

Comment le préférez-vous ?



1 > Version **Papier**



2 > Version **Numérique**



3 > Version **Papier + Numérique**

BULLETIN D'ABONNEMENT

À retourner sous enveloppe affranchie accompagnée de votre règlement à :
Terres de Bourgogne
Les jardins d'Octobre, 4 rue Davout
BP77409 - 21074 Dijon cedex
03 80 78 90 40
abonnement@terres-de-bourgogne.net

☐ Je m'abonne à la version **PAPIER**
1 ☐ Pour 1 an 100 € ☐ Pour 2 ans 189 €
☐ 1 revue Réussir de mon choix*
☐ Pour 1 an 35 € ☐ Pour 2 ans 70 €
TOTAL _____

Je m'abonne à la version **NUMERIQUE**
2 ☐ Pour 1 an 50 € ☐ Pour 2 ans 100 €
☐ 1 revue Réussir de mon choix*
Pour 1 an 35 € Pour 2 ans 70 €
TOTAL _____

Je m'abonne à la version **PAPIER + NUMERIQUE**
3 Pour 1 an 115 € Pour 2 ans 200 €
1 revue Réussir de mon choix*
Pour 1 an 35 € Pour 2 ans 70 €
TOTAL

Je règle € par chèque à l'ordre de SEP de Bougogne
Je règle € par carte bancaire N° / / /
date d'expiration: /
Prénom Nom
Raison sociale
Adresse
Lieu-dit CP Ville
Tel. Fax
Mobile Signature
Email:
☐ **Je n'autorise pas Terres de Bourgogne à m'envoyer des informations sur mon adresse mail**

*Cocher la case correspondante et choisissez votre revue parmi les titres suivants :
☐ Bovins viande ☐ Porcs ☐ Fruits & légumes ☐ Grandes cultures ☐ Vigne ☐ Pâtre ☐ Lait élevage ☐ Aviculture ☐ Chèvre

Je demande une facture

TÉLÉVISION

Sélection de la semaine du 16 août 2014 au 22 août 2014

Samedi 16

TF1
20.55 Grégory Lemarchal, une voix d'ange depuis 10 ans. Divertissement présenté par Nikos Aliagas, avec Laurence et Pierre Lemarchal, Karine Ferri, Patrick Fiori, Yannick Noah, Patrick Bruel, Pascal Obispo, Calogero, Nolwenn Leroy, Tal, Vincent Niclo, Roch Voisine, Jenifer, etc.
23.25 Les experts. Série ⓬.

France 2
20.45 Fort Boyard. Divertissement présenté par O. Minne, avec Valérie Damidot, Alexandra Rosenfeld, Amaury Leveaux, Artus, Tony Saint Laurent et Philippe Auriel.
22.50 L'été indien. Magazine de Michel Drucker et Julie Snyder.

France 3
20.45 Plus belle la vie. Série avec Michel Cordes, Cécilia Hornus.
22.55 Mildred Pierce (3 et 4/5). Série avec Kate Winslet ⓾.
01.05 Appassionata «Festival de La Roque-d'Anthéron.

Arte
20.50 Le supervolcan de Toba.
Summer of the 90's
22.25 Welcome to the 90's «L'âge d'or de la culture hip-hop».
23.20 La mode des années 90.

M6
20.50 FBI «Duo très spécial». Série avec Matthew Bomer.

Canal +
20.55 Les flingueuses ★★. Comédie (2013) de Paul Feig, avec Sandra Bullock, Melissa McCarthy (1h53) ⓾. (voir Sélection)

Dimanche 17

TF1
20.55 La vengeance dans la peau ★★★. Thriller (2007) de Paul Greengrass, avec Matt Damon, Joan Allen, D. Strathairn (1h51) ⓾.
23.25 Esprits criminels. Série ⓾.

France 2
20.45 La délicatesse ★★. Comédie dramatique (2011) de David et Stéphane Foenkinos, avec Audrey Tautou, François Damiens, Bruno Todeschini (1h45). (voir Sélection)
22.40 Non élucidé «L'affaire Michèle Gillet». Magazine ⓾.

France 3
20.45 Montalbano, les premières enquêtes : «Le collectionneur», «La démission de Montalbano». Série avec Michele Riondino, Luca Zingaretti.
00.35 Le chevalier de Maupin. Aventures (1965) de Mauro Bolognini, avec Robert Hossein (1h31).

Arte
Summer of the 90's
20.45 Usual Suspects. Policier en VO (1995) de Bryan Singer, avec Gabriel Byrne, Kevin Spacey (1h48).
22.25 Ghost Dog «La voie du samouraï». Comédie dramatique en VO (1999) de Jim Jarmusch, avec Forest Whitaker (1h51).

M6
20.50 Capital «Parfums et saveurs : L'été de tous les délices».
23.10 Enquête exclusive «Soleil-fêtes et excès : Les délires d'Ibiza» ⓾.

Canal +
21.00 Football «Bordeaux/Monaco».

Lundi 18

TF1
20.55 Esprits criminels : «Le cycle de la mort», «Données privées», «Techniques de chasse», «Sentences sans appel ⓬». Série avec Joe Mantegna ⓾.

France 2
20.45 Castle : «Mémoires d'outre-tombe», «Où est Angela ?», «La guerre des cuisines», «Doublement mort». Série avec Nathan Fillion, Stana Katic.
23.45 Beaufort. Drame (2006) de Joseph Cedar, avec Oshri Cohen, Itay Tiran (2h06) ⓾.

France 3
20.45 La zizanie. Comédie (1977) de Claude Zidi, avec Louis de Funès, Annie Girardot, Julien Guiomar (1h40).
22.55 Scènes de crimes. Policier (1999) de Frédéric Schoendoerffer, avec Charles Berling, André Dussollier (1h37) ⓬.

Arte
20.50 Stella Days. Drame en VO (2011) de Thaddeus O'Sullivan, avec Gail Fitzpatrick (1h26).
22.20 La guerre de l'ombre. Thriller en VO (2008) de Kari Skogland, avec Jim Sturgess (1h53).

M6
20.50 L'amour est dans le pré. Magazine.
23.10 Nouveau look pour une nouvelle vie.

Canal +
20.55 Those Who Kill (7 et 8/10). Série avec Chloë Sevigny, James d'Arcy ⓬.

Mardi 19

TF1
20.55 Joséphine, ange gardien «Les deux font la paire». Téléfilm avec Mimie Mathy, Sonia Vollereaux.
22.40 New York unité spéciale. Série ⓾.

France 2
20.45 Secrets d'histoire «Les courtisanes : Les reines de Paris» ★★. Magazine présenté par Stéphane Bern, avec Michel de Decker, Jean Chalon, Jean Garrigues, Yolaine de la Bigne, Frédéric Vitoux, etc. (voir Sélection)
22.40 Vénus noire. Drame (2010) de Abdellatif Kechiche, avec Yahima Torres (2h29) ⓾.
01.25 Nuit d'été «Musique sacrée».

France 3
20.45 La main passe ★★. Téléfilm d'après Boileau et Narcejac, avec Bruno Todeschini, Fanny Valette, Anne Azoulay, Serge Riaboukine, Nathalia Dontcheva. (voir Sélection)
22.50 Signé Mireille Dumas «Le poids du nom en héritage». Magazine.

Arte
20.50 Attaques de requins à La Réunion «L'enquête». Documentaire.
22.30 Les héros irradiés «Histoires de la guerre froide.
23.20 1954-1961 «Les bombes H de la guerre froide».

M6
20.50 Scandal (19 à 22/22). Série avec Kerry Washington.

Canal +
20.55 Demi-sœur. Comédie (2012) de et avec Josiane Balasko, et avec Michel Blanc (1h26) ⓾.

Mercredi 20

TF1
20.55 Mentalist : «La rencontre», «Ticket gagnant», «Juste un pétale», «Frères de sang». Série avec Simon Baker, Robin Tunney ⓾.

France 2
20.45 Fais pas ci, fais pas ça (4 à 5/8). Série avec Isabelle Gélinas, Bruno Salomone, Valérie Bonneton.
23.25 Dans les yeux d'Olivier «Femmes dans la nuit». Magazine.

France 3
20.45 Des racines et des ailes «Passion patrimoine : Du Gard à l'Ardèche». Magazine présenté par Louis Laforge.
23.05 Pour que vive mon village ★★. (voir Sélection)

Arte
20.50 Somewhere. Comédie dramatique en VO (2010) de Sofia Coppola, avec Stephen Dorff, Elle Fanning, Chris Pontius (1h34).
22.25 Des livres et des nuages. Documentaire.
23.20 Onze fleurs. Drame en VO (2011) de Wang Xiaoshuai, avec Liu Wenqing (1h50).

M6
20.50 Des gîtes pas comme les autres. Magazine de Norbert Tarayre, Sophie Ferjani et Benoît Lucchini.
23.00 Mon incroyable marché. Magazine présenté par Louise Ekland et Gérard Klein.

Canal +
20.55 Les reines du ring. Comédie (2012) de Jean-Marc Rudnicki, avec Marilou Berry, Nathalie Baye (1h34).

Jeudi 21

TF1
20.55 Section de recherches : «Far Ouest», «Coup de théâtre», «Dernier acte». Série avec Xavier Deluc ⓾.
23.40 New York, section criminelle. Série avec V. D'Onofrio ⓾.

France 2
20.45 Carnet de voyage d'Envoyé spécial : «Le business des safaris», «Ports de plaisance, les seigneurs des anneaux».
22.30 Les hors-série de Complément d'enquête «Costes : Une fortune aveyronnaise». Magazine.

France 3
20.45 Paris brûle-t-il ? Film de guerre en NB (1966) de René Clément, avec Gert Frobe, Alain Delon (2h39).
23.55 Le dahlia noir. Policier (2005) de Brian DePalma, avec Josh Hartnett, Scarlett Johansson (1h56) ⓬.

Arte
20.50 Sagan ★★. Téléfilm de Diane Kurys, avec Sylvie Testud, Pierre Palmade, Lionel Abelanski, Jeanne Balibar, Arielle Dombasle (3h10). (voir Sélection)
00.00 Retour à Whitechapel (3 et 4/6). Série en VO avec Rupert Penry-Jones, Phil Davis.

M6
20.50 Plan de table. Comédie (2012) de Christelle Raynal, avec Elsa Zylberstein, Franck Dubosc (1h21).
22.25 Mamma mia ! Comédie musicale (2008) de Phillida Lloyd, avec Meryl Streep, Pierce Brosnan (1h40).

Canal +
20.55 Banshee (5 et 6/10). Série avec Antony Starr ⓬.

Vendredi 22

TF1
20.55 C'est l'été, tout est permis avec Arthur «Les moments forts». Divertissement présenté par Arthur, avec Arnaud Tsamère, Ariane Brodier, Anthony Kavanagh, Jean-Marie Bigard, etc.
23.10 Secret Story.

France 2
20.45 Le plus grand cabaret du monde «Les meilleurs moments». Divertissement présenté par Patrick Sébastien.
23.10 La boîte à musique de Jean-François Zygel «La nuit des morts-vivants». Magazine présenté par Jean-François Zygel, avec Chantal Ladesou, Natacha Polony, Églantine Emeyé, Cornelia Götz, Kristian Paul, Yaron Herman, etc.

France 3
20.45 Les gens du fleuve «Le Nil Bleu». Série documentaire.
23.15 Emmenez-moi «Mathilde Seigner en Isère». Magazine présenté par Laurent Boyer.

Arte
20.50 Vengeance sans fin. Téléfilm avec Matthias Koeberlin (1h28).
22.20 Les animaux pensent-ils ?
23.10 112 mariages.

M6
20.50 NCIS, enquêtes spéciales. Série avec Mark Harmon ⓾.

Canal +
20.45 Né quelque part. Comédie dramatique (2012) de Mohamed Hamidi, avec Tewfik Jallab, Jamel Debbouze (1h45).

SÉLECTION


Arte - C. Schousboe

Sagan - En 1954, une jeune fille de dix-huit ans, qui prend comme nom de plume Françoise Sagan, fait sensation dans le monde littéraire. Elle vient de publier son premier roman, intitulé «Bonjour tristesse». Le succès est immédiat. Commence alors pour Françoise Sagan une vie de libertés, de rencontres, de dépenses, d'excès, de souffrances aussi, la jeune femme préférant consumer sa vie plutôt que la préserver. Dans cette version télévisuelle de son film de cinéma, Diane Kurys ne cache pas sa fascination pour la forte personnalité de la romancière. Elle décrit la vie débridée de son héroïne, pétrie de contradictions, pouvant tour à tour se montrer égoïste (envers son fils) et généreuse (envers ses amis), et s'adonnant à toutes les dérives (drogue, alcool, jeu, etc.) pour mieux oublier les souffrances de la solitude qu'elle redoutait. On regrette le manque d'audace de la mise en scène. Qui plus est, le récit tend à trop se focaliser sur les relations amoureuses et amicales de la romancière aux dépens des enjeux littéraires d'une œuvre dense. Sylvie Testud parvient à une ressemblance troublante avec son modèle, même si son choix d'adopter le parler emphatique de l'écrivain peut surprendre le spectateur au début. Elle est entourée d'excellents comédiens. ***Jeudi 21, sur Arte, à 20h50.***

Les flingueuses - Aussi coincée qu'arrogante, Sarah, un agent du FBI détestée par ses collègues, est envoyée à Boston, où elle doit faire équipe avec Shannon, une policière qui jure comme un charretier. Cette comédie déjantée, dont le scénario qui met en scène deux personnages que tout oppose, n'a rien d'original. Pourtant, très vite, le spectateur se laisse emporter par l'énergie et l'irrésistible drôlerie qui se dégagent de ce duo atypique. Melissa McCarthy est hilarante, et elle tire vers le haut une comédie amusante et rythmée qui procure un excellent moment de détente. ***Samedi 16, sur Canal +, à 20h55.***

La délicatesse - Son livre ayant connu un joli succès, David Foenkinos le porte à l'écran avec l'aide de son frère Stéphane. Dans ce film singulier, entre rêve et réalité, l'héroïne retrouvera un sens à sa vie avec le plus improbable des compagnons. Audrey Tautou était l'interprète idéale de cette femme blessée, et François Damiens est épatant en marginal maladroit. Ils sont les atouts d'une œuvre inégale, mais intéressante. ***Dimanche 17, sur France 2, à 20h45.***

Secrets d'histoire «Les courtisanes : Les reines de Paris» - À la fin du XIXe et au début du XXe siècle, celles que l'on appelait «les grandes horizontales» furent les reines de Paris. Stéphane Bern retrace les vies de Liane de Pougy (avec son penchant pour les femmes), la Païva, la belle Otéro et la comtesse de Castiglione. En visitant les lieux somptueux de leurs coupables activités, cet épisode, aussi cocasse que coquin, montre que ces femmes, parvenues au sommet de la société, finirent toutes de façon misérable (folle ou ruinée), sauf Liane de Pougy, qui termina sa vie au couvent. ***Mardi 19, sur France 2, à 20h45.***

La main passe - Kleptomane à ses heures, Arnaud, un avocat, remarque, dans un grand magasin, Émilie, une jeune fille qui semble perturbée, au point de poignarder sa rivale. Mû par une intuition, Arnaud commence à la suivre, et récupère son couteau ensanglanté. Cette adaptation de Boileau et Narcejac constitue un excellent suspense. À partir d'un sujet original, le téléfilm déroule une intrigue pleine de rebondissements et de mystères. L'interprétation est sensationnelle, et les héroïnes sont ambiguës à souhait. Mais la leçon détaillée de kleptomanie n'était pas nécessaire. ***Mardi 19, sur France 3, à 20h45.***

Pour que vive mon village - Les villages ont longtemps été désertés pour les lumières (trompeuses !) de la ville. Aujourd'hui, ils sont de plus en plus nombreux ceux qui trouvent la vie nettement plus agréable à la campagne et se battent pour faire (re)vivre leur village. Entre le médecin roumain qui vient s'installer dans un village, la coiffeuse et les épiciers ambulants, ainsi qu'un jeune maire dynamique et très actif qui fait partout la promotion de son village, ils se battent avec courage, mais non sans prendre des risques, pour préserver leur petit coin de France. ***Mercredi 20, sur France 3, à 23h05.***

Développement durable

Quand les eaux usées se soignent par les plantes



Christian Chaton le maire d'Escamps, devant les deux premiers bassins filtrants plantés de roseaux

Le village d'Escamps dans l'Yonne, a depuis longtemps fait du développement durable un atout majeur pour l'amélioration du cadre de vie de ses habitants. Elle est la première commune du département à s'être dotée de jardins filtrants pour le traitement de ses eaux usées domestiques.



Bassin de rétention en hiver, il se transforme en parc paysager l'été



Des tressages en osier pour remplacer des murets, réalisés à partir des saules plantés en bout des jardins filtrants, pour absorber le surplus éventuel d'eau.

Depuis longtemps engagée dans le développement durable, la commune d'Escamps, dans l'Yonne, sous l'impulsion de son maire, Christian Chaton, a été la première du département à s'équiper d'une station d'épuration zéro rejet, utilisant le principe des jardins filtrants. Il y a plus de dix ans qu'elle a été inaugurée et ne cesse depuis de jouer le rôle de « pompes » biologiques à nitrates et à phosphates pour le traitement des eaux usées des 900 habitants du village.

La phytorestauration est basée sur une biotechnologie utilisant les plantes comme principal agent de traitement des pollutions des eaux. Le concept de filtre végétalisé permettant, via un système de filtres successifs, d'éliminer charges organiques, germes, azote, phosphore et autres polluants. Le principe est simple et repose sur la loi de gravitation naturelle, les jardins filtrants d'Escamps, se composant de trois bassins successifs aménagés en paliers successifs, dans lesquels minéraux et végétaux font office de filtres et d'usine dépolluante. Après être passées par un système de séparation, les eaux domestiques des habitants sont acheminées par des canaux enterrés jusqu'à une cuve de 600 litres, avant de se déverser en aval dans les deux premiers bassins plantés de roseaux phragmites. Elles traversent alors successivement 25 cm de pouzzolane, « une pierre volcanique véritable HLM à bactéries… », selon Christian Chaton, puis différentes couches de granulats de différents diamètres, ainsi que du sable. Cette première filtration fait perdre aux effluents 90 % de leurs matières en suspension, les boues retenues étant déshydratées et compostées sur place, grâce à l'action conjuguée des bactéries et des plantes, pour être ensuite utilisées comme engrais. Phosphates et nitrates sont ensuite captés dans le troisième bassin, où sont implantés joncs, iris aquatiques et roseaux typhas à massette, autant de plantes actives et résistantes, pouvant être utilisées dans les cas de pollution les plus divers. En fin de processus, l'eau résiduelle éventuelle est absorbée par une plantation de saules, aulnes et frênes afin d'éviter tout rejet dans le ru voisin. Et comme ici rien ne se perd, les plantes fauchées et transformées en compost iront enrichir le jardin pédagogique planté à proximité.



La place devant la mairie, aménagée selon 3 objectifs : améliorer la sécurité des enfants, traiter les eaux de pluie, privilégier le végétal.

Une commune triplement récompensée

Si le procédé s'inscrit dans une optique de développement durable, il ne dénature en rien l'environnement, parfaitement intégré au cœur d'un parc paysagé situé en lisière du village, regroupant une aire de jeux pour jeunes enfants, ainsi que des terrains de sports. Si le coût initial du projet aura été pour la commune de 122 000 €, la réduction des frais de maintenance est une aubaine. Inspirée de la nature, la technologie utilisée réduit les interventions humaines : un dégrillage, une manœuvre de vannes hebdomadaire, un fauchage et un nettoyage annuels suffisent à son fonctionnement. La matière résiduelle des boues étant supprimée de la surface des filtres une fois seulement tous les sept ans.

Si la station d'épuration «zéro rejet» fait la renommée d'Escamps, il y a longtemps que le maire (dont c'est le 5e mandat !) et son conseil municipal ont œuvré en faveur de l'environnement et du développement durable, plus vécus par les administrés comme une amélioration de leur cadre de vie qu'une contrainte. Il suffit de faire un tour dans le village pour s'en convaincre : éco-parkings, lotissement avec maisons équipées de panneaux solaires, école maternelle à ossature bois, bassin de rétention se transformant l'été en parc paysager, trottoirs enherbés, éclairages leds, récupération des eaux pluviales pour l'arrosage des massifs fleuris… Autant d'initiatives qui ont valu à la commune de se voir décerner en 2013 le Prix départemental de l'environnement, après avoir remporté à deux reprises en 2004 et 2010 la Super palme de l'animation départementale pour ses jardins filtrants et l'aménagement de sa place.

DOMINIQUE BERNERD