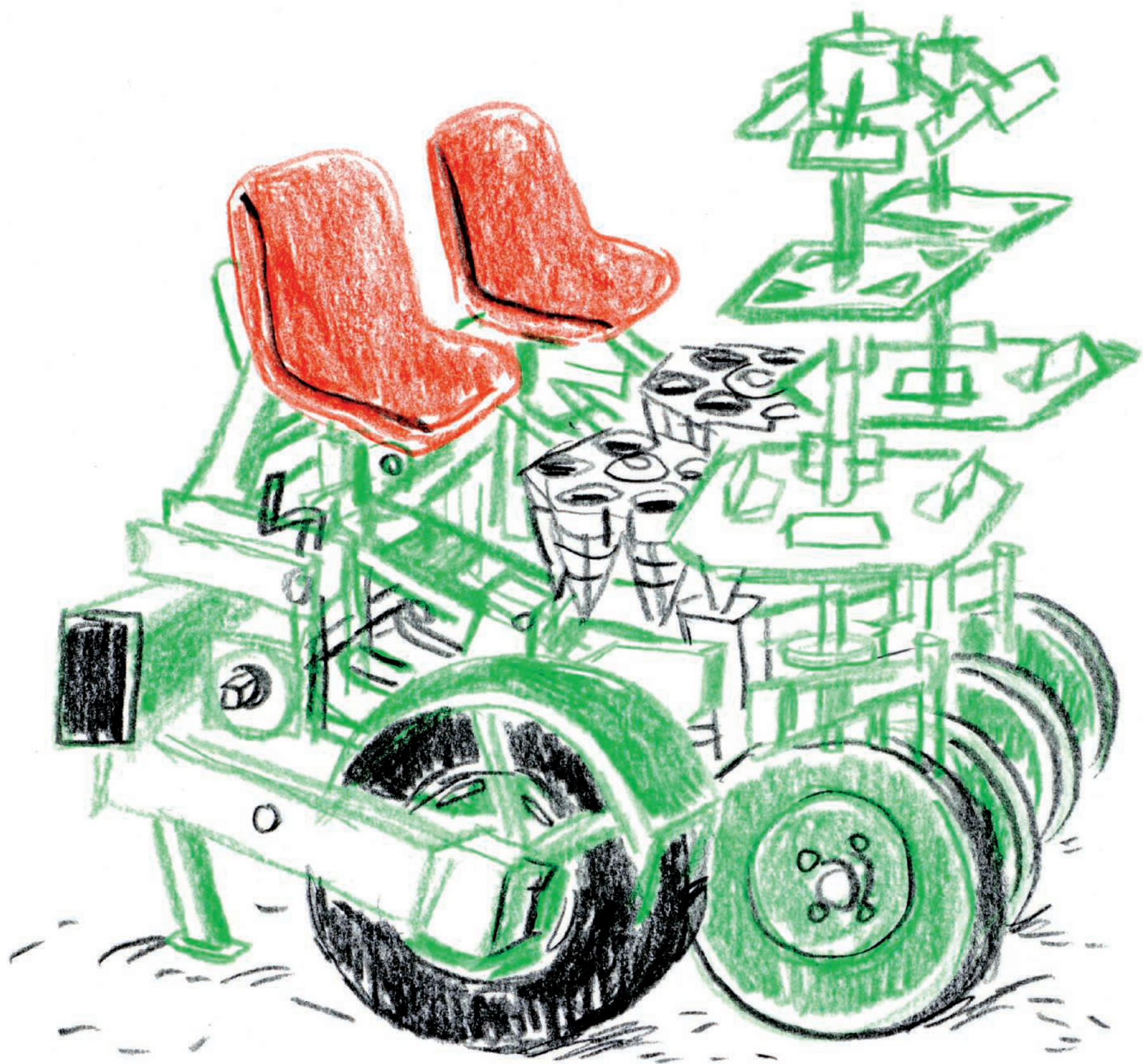


HECTARES

Numéro 1 - Artistes en résidence à la ferme - Dordogne 2022

Ville de Périgueux - Chambre départementale d'Agriculture de la Dordogne - Éditions Ouïe/Dire



LOLMÈDE - LUCIE DURBIANO - TROUBS



Compagnie
OUIË/DIRE

EDITOS

Le Festival du Livre Gourmand est un événement qui met en valeur la cuisine et la gastronomie, mais aussi la littérature et les arts. La dimension éditoriale reste évidemment centrale pour témoigner de la richesse et de l'invention toujours renouvelées des goûts et des saveurs, des conjugaisons subtiles des aliments, des épices et de leur histoire.

Pour l'édition 2022 de la manifestation, il nous a semblé nécessaire et intéressant de porter un regard sur ce qui se passe avant la transformation et la sublimation en cuisine. Autrement dit, s'intéresser aux produits eux-mêmes, à la manière dont ils sont cultivés, élevés par des femmes et des hommes passionnés. C'est dans ce cadre que nous avons lancé avec la Chambre d'Agriculture 24 des résidences de dessinateurs de BD dans des fermes afin de suivre le travail au fil des saisons. Il s'est agi au cours de quatre semaines d'immersion dans les exploitations agricoles de pouvoir saisir à la fois la richesse et la complexité du métier d'agriculteur·trice aujourd'hui, de rendre compte de la relation au travail, aux cultures, aux bêtes, au territoire, de témoigner des modes de vie, des rythmes, des questionnements, en favorisant une entrée documentaire qui permette d'appréhender la quotidienneté du métier et sa dimension humaine.

Notre souhait dans la nouvelle formule du FLG est bien de l'enrichir par une entrée culturelle, de rendre possible un regard sur le monde agricole (qui reste méconnu et trop souvent empreint de préjugés tenaces) afin de renouveler la perception et la compréhension des enjeux qui y sont liés. C'est tout le sens que nous donnons à ce premier volet d'Hectares. Il permet un éclairage sensible et inédit sur la diversité des fermes visitées et la pluralité des situations donnant à voir un résultat délicat, instructif mais surtout émouvant. Au fil des dessins, nous touchons du doigt le quotidien dans ce qu'il révèle de vérité sur le métier d'agriculteur·trice avec ses moments de joie, de doutes, de fatigue, de réussite ou d'espoir. Je sais que les rencontres qui se sont nouées à l'occasion de ces projets en appelleront bien d'autres. Cette démarche est à l'image de la politique que nous portons à l'échelle municipale. La culture n'est pas l'apanage de certains, elle appartient à toutes et tous et se diffuse dans tous les lieux du territoire. Elle prend des formes diverses, interroge parfois, suscite l'intérêt ou éveille la curiosité. Mais surtout, chacune et chacun peut et doit se sentir autorisé à s'en saisir comme il le souhaite. Je suis sûre que ces œuvres délicates sauront vous parler également et je vous invite à venir les découvrir en grand format au Centre Culturel de la Visitation jusqu'au 16 décembre. Je vous souhaite une très belle édition 2022 du Festival du Livre Gourmand.

Delphine LABAILS

Maire de Périgueux

1^{ère} Vice-Présidente du Grand Périgueux

Conseillère régionale

Les sondages donnent souvent la même tendance : le citoyen aime les agriculteurs mais doute de l'agriculture. Pourtant le lien entre les deux est évident. Alors, le choix de la méthode de communication est très important et la recherche d'ambassadeurs neutres est primordiale.

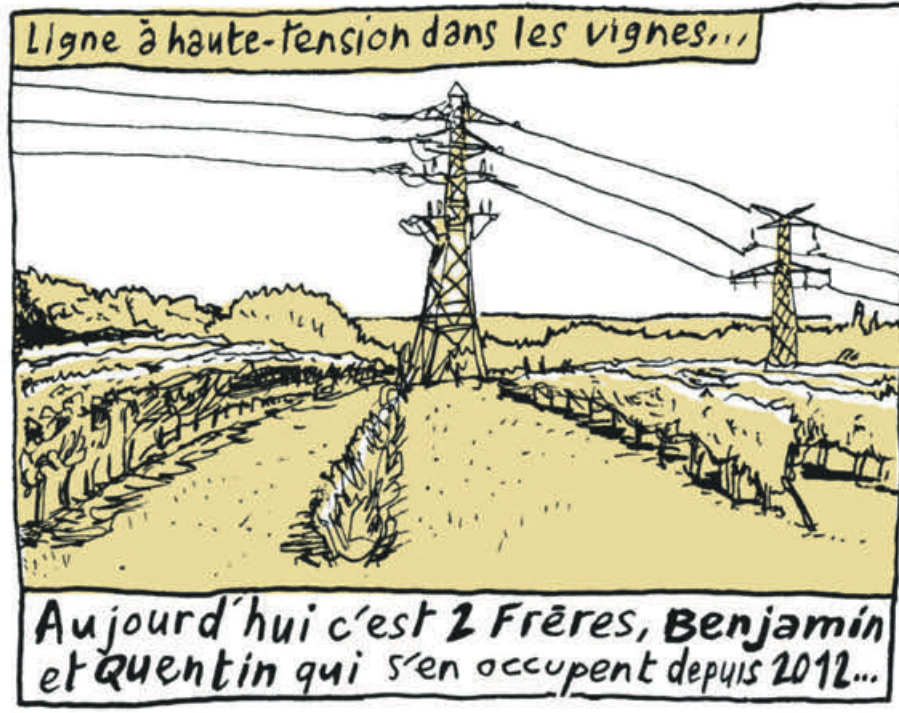
La communication sur l'agriculture tourne beaucoup autour du produit final que l'on retrouve dans nos assiettes. Foie gras, vin, fruits et légumes, viandes... trouvent des canaux de communication dans les marques et les signes officiels de qualité. Par contre, aborder et communiquer sur le métier d'agriculteur ainsi que sur le côté humain est moins perceptible et moins fréquent. Les grandes enseignes, elles, en font un objectif commercial quand d'autres s'intéressent uniquement à l'aspect bucolique du métier. En effet, mettre en avant ce qui motive l'agriculteur dans ses choix au quotidien, ce qu'il vit mal ou bien, ce qu'il subit du climat ou d'autres éléments extérieurs est bien moins courant. Enfin, si les agriculteurs sont à l'aise pour communiquer dans les salons professionnels (leur milieu) ou dans des foires agricoles, ils sont moins à l'aise et moins présents dans les manifestations « grand public ». Lorsque la Ville de Périgueux nous a proposé de nous associer à l'immersion d'artistes dans les fermes, nous avons tout de suite accepté. Ce projet qui vise à communiquer par un canal totalement inédit : la BD, le dessin et autres supports liés à la BD porte vraiment le côté inexploré que nous attendions. De plus, avoir de la visibilité dans un festival comme celui du « Livre Gourmand » est aussi une occasion à saisir. La vision de l'artiste nous intéresse beaucoup et leurs productions seront très largement diffusées par nos canaux habituels. Nous attendons aussi du témoignage des agriculteurs qui, je le sais déjà, ont été captivés et motivés pour montrer les réalités de leur métier. La Chambre d'agriculture de la Dordogne est fière de ses agriculteurs, savourez leurs savoir-faire ! Je souhaite que cette expérience soit dupliquée dans tous les coins de France.

Jean-Philippe GRANGER

Président de la Chambre départementale d'Agriculture de la Dordogne

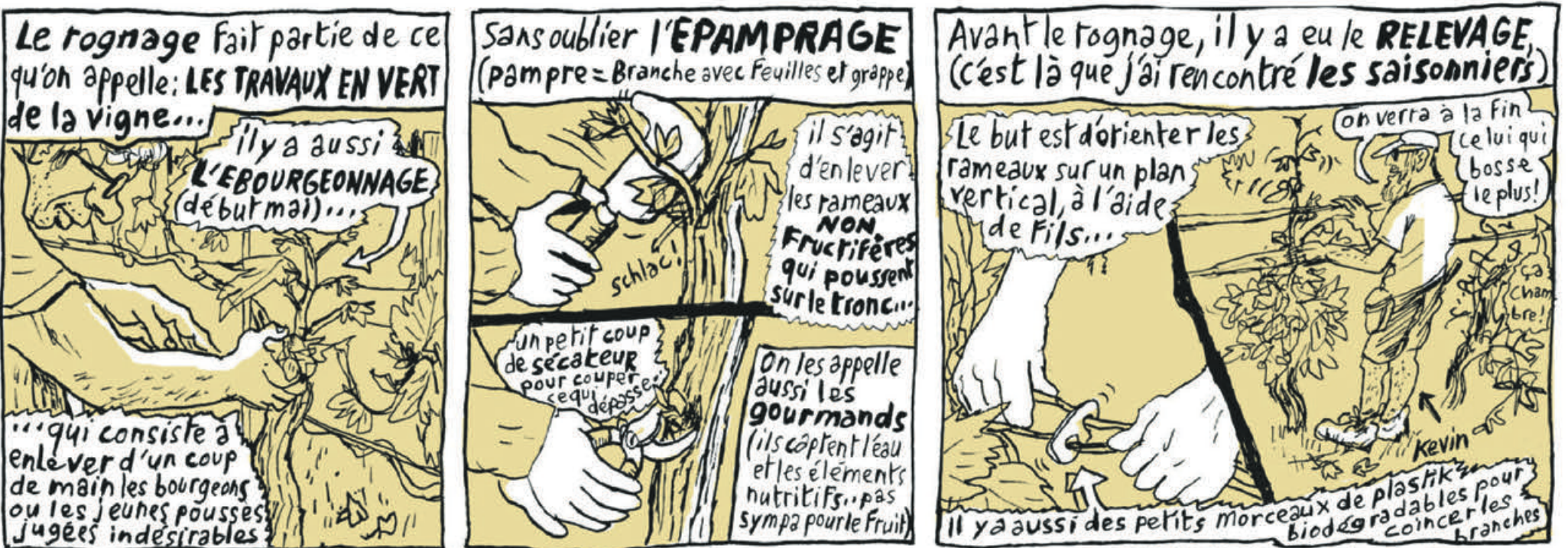


DE VIGNE EN VW

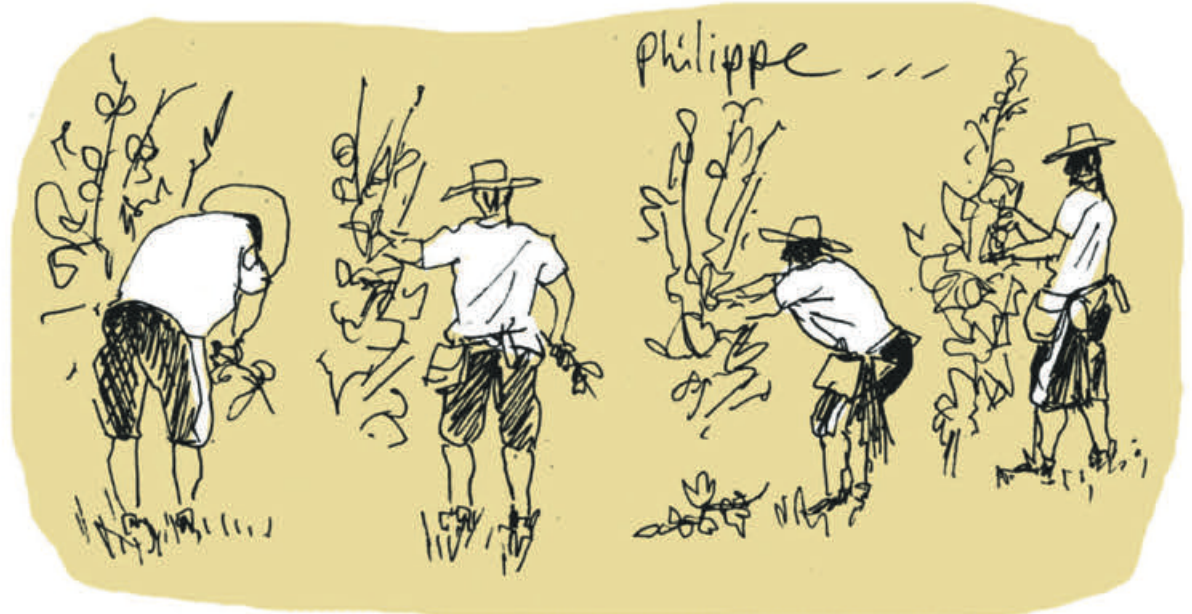
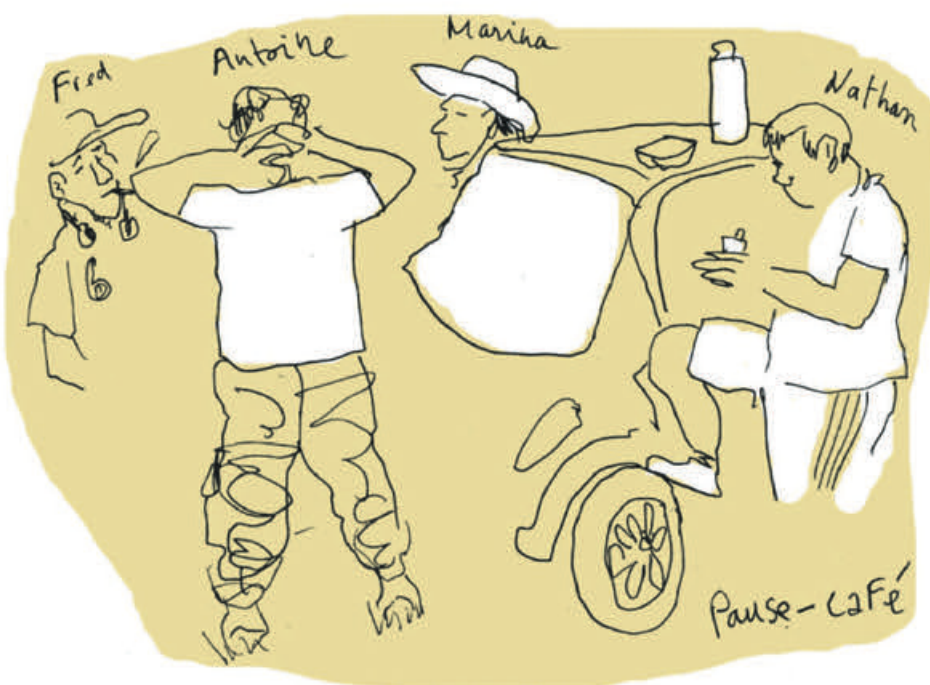
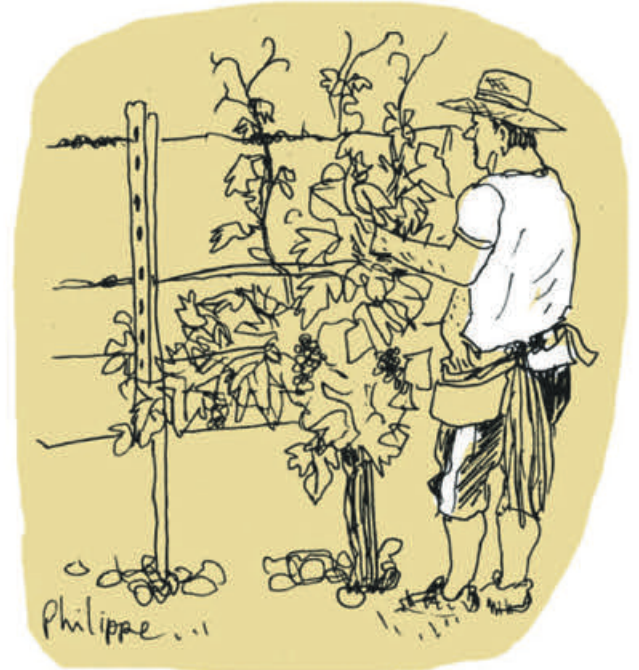


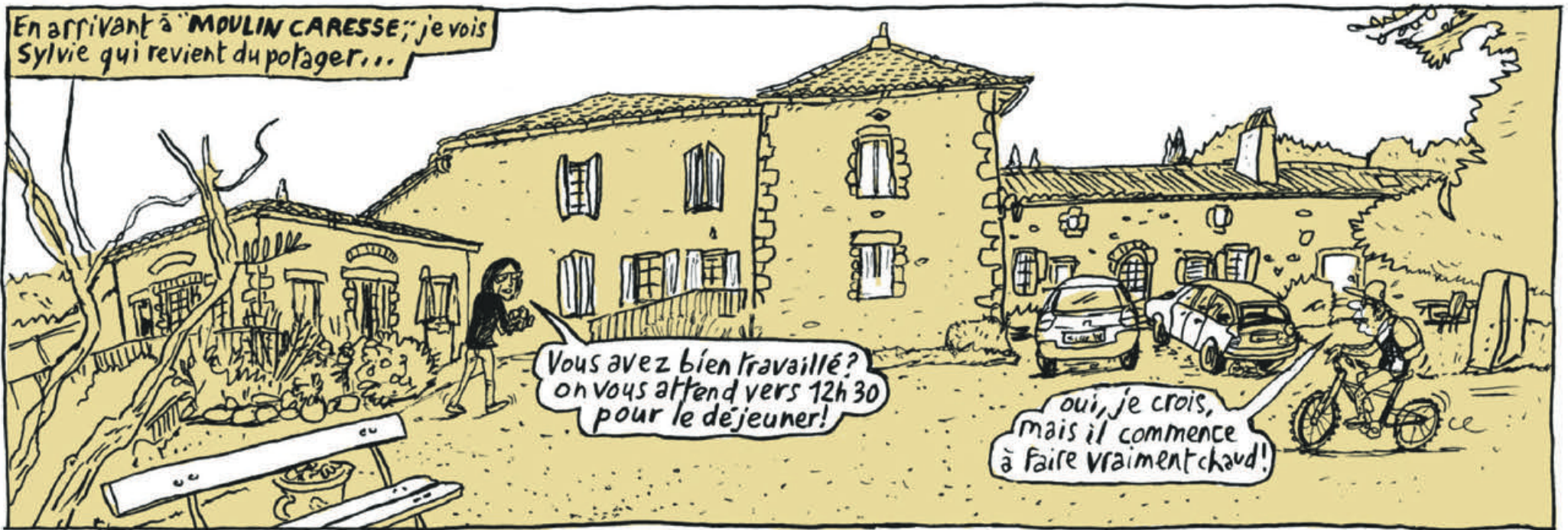


* lui il ne passe pas avec le tracteur...



RELEVAGE DES VIGNES





Le soir à l'heure dite, nous voilà partis, direction le GOLF club de St Méard de Gurçon...

Vous avez déjà joué au golf?
Non, pas vraiment, je me suis arrêté au croquet!
heu...on pourrait peut-être se tutoyer?
Bien sûr, j'attendais que tu me le proposes!

... nous y voilà.
y'a déjà un peu de monde on dirait!
Plutôt que de se tirer dans les pattes, ils ont créé le syndicat des Vignerons de Montravel! ce qui leur permet de mutualiser leurs actions...

J'ai aidé Quentin à porter les cartons de vins...
Tu veux que je te présente comme artiste dessinateur?
Ouais dessinateur, c'est bien!

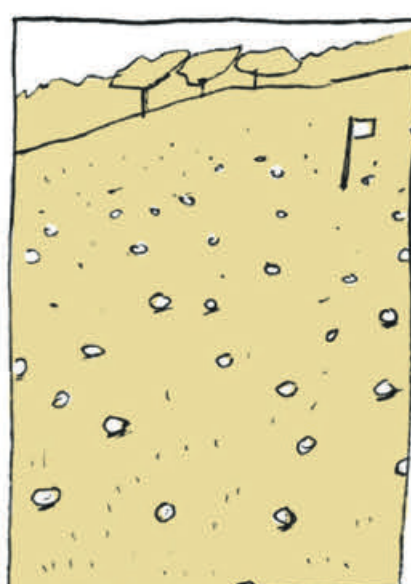
Je vous présente Laurent, il est dessinateur...
Ah sympa!
Genre TITOF?
oui, enfin, je vais commencer par quelques croquis!

Quand tout le monde est là (beaucoup d'Anglais, c'est stéfane, le gérant du golf, qui fait un petit discours pour présenter la soirée...
Vous allez pouvoir participer à une petite initiation au golf...
...puis il y aura une petite dégustation avec les producteurs de Montravel!...

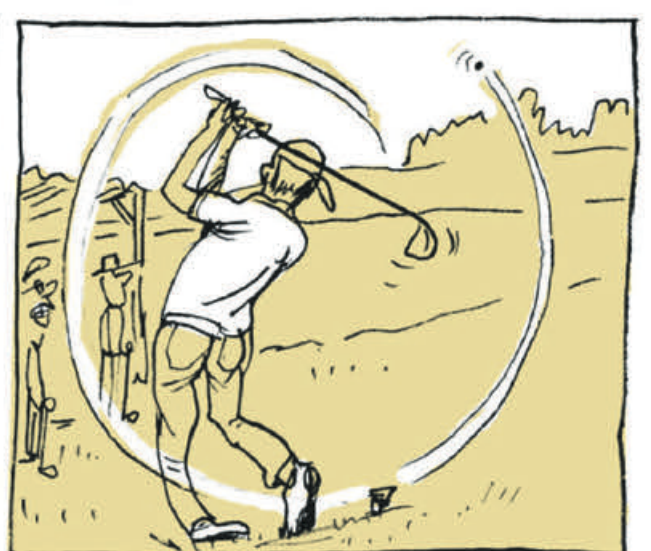
Le golf, ça me disait trop rien, du coup, j'ai commencé à dessiner



Chacun(e) avec un petit seau de balles pouvait essayer d'envoyer ses balles le plus loin possible



à la fin ça ressemblait à un champ de marguerites!



par-contre, OWENS (le fils de stéf) a tapé 2 balles qui sont parties à Tataouine IMPRESSIONNANT!

Après ça, les vigneron(s) peuvent commencer à déboucher les bouteilles

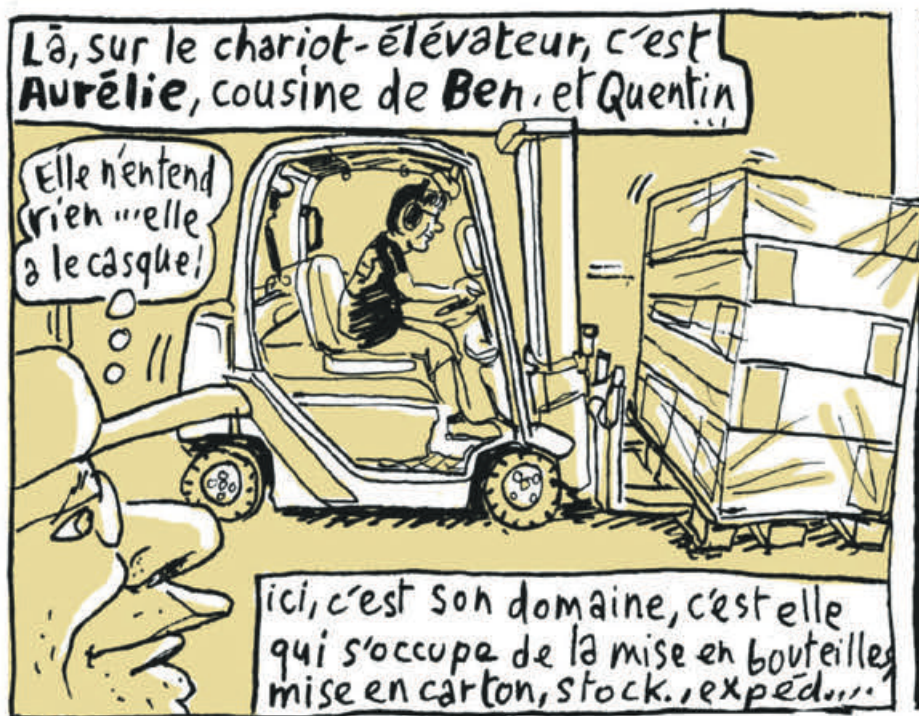
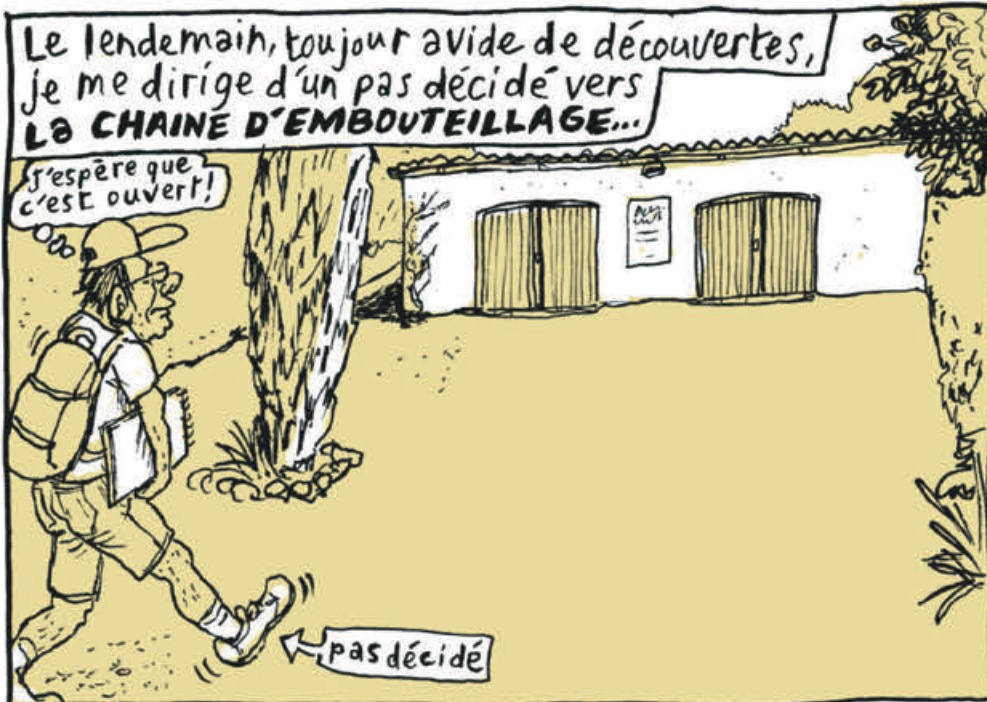


* bien frais!

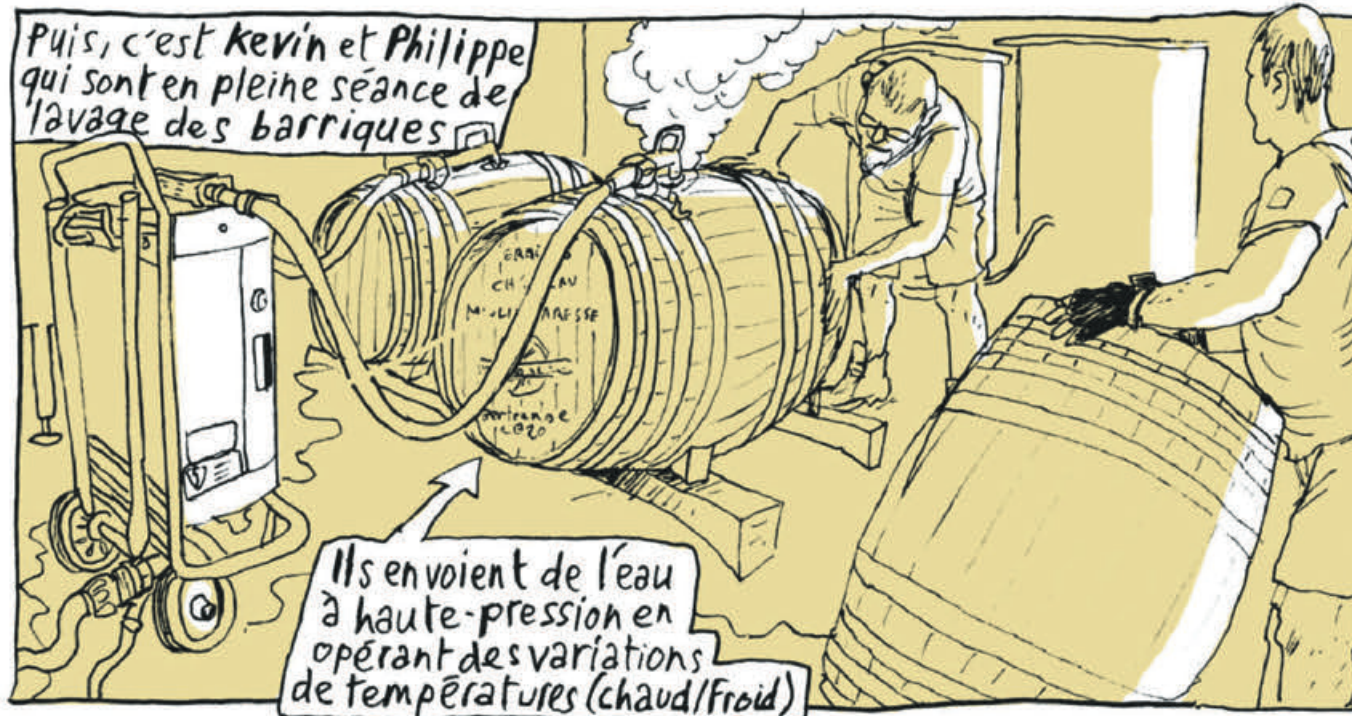


A la fin, tous les vigneron(ne)s ont fait une photo-souvenir... et nous sommes rentrés...

*un peu bourré pour ma part...







Les rosés et les blancs
sont en cuves...



...vendanges depuis
fin août/début sept.

...il reste le gros de la récolte!
Les ROUGES!



cabernets
Malbec
Merlots

Les vendanges devaient
commencer demain...

Je vois Patricia, notre
œnologue, cet après-midi...

c'est elle qui
nous dira
!...



ouais...
c'est la nature
qui commande!

Ce matin, j'accompagne Ben.
Faire des prélèvements (vigne...)



78-79
80-81...

En fait, il doit ramasser
100 grains de raisin
pour les amener au labo.

on arrive devant le labo. à Ste Foy la Grande



Il va y déposer ses boîtes avec le raisin +
des fioles pour le suivi de la vinification (rosé/blanc)

J'y vais au moins
1 fois par jour en
ce moment!

A l'intérieur, c'est comme pour
la prostate, mais là, c'est pour
le raisin...



Voilà mes
échantillons!

vous aurez
les résultats
par mail

L'après-midi (après un très bon repas
avec Sylvie et J.F.) je retrouve Ben.
au chai avec Patricia (l'œnologue)...



Déjà au
boulot!

Ils goûtent
un vin devant
la cuve...

Son expertise, son œil, ou plutôt
son nez et sa bouche peuvent être
précieux pour le vigneron...



par contre, c'est des pros.
ils rectifient...

crachoir



Dans le bureau,
ils regardent les
chiffres notés
au jour le jour
sur l'évolution
des degrés de
sucre et
d'alcool
ça à l'air
d'aller!

* moi, j'y
comprends rien!

UN PEU + TARD Jean-François nous a rejoints dans
la vigne, Patricia presse un
grain sur un drôle d'objet...



c'est un Refractomètre
pour mesurer le pourcentage
de volume d'alcool...

j'vais quand-même
le goûter ce raisin!



Du coup, on
attend encore?

oui... pas avant
samedi je crois
!...

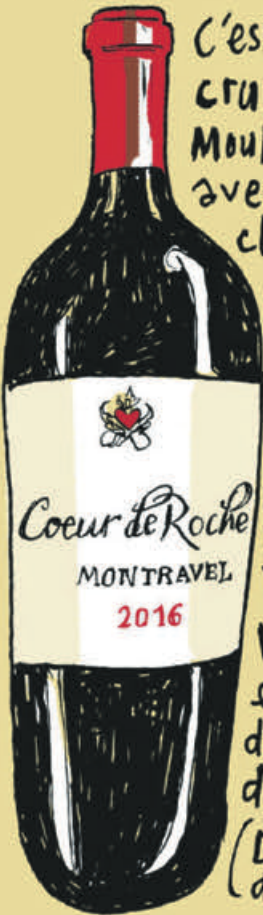





SAMEDI???



là, j'apprends
que la patience
est la première
qualité pour
un vigneron.



J'en profite aussi pour dessiner toute la gamme des vins produits sur le domaine ...
plus de 16 cuvées différentes en rouges, blancs ou rosés. *Il y en a pour tous les goûts!*

<div><div><div>CUVÉE CŒUR de ROCHE</div><div>A.O.P. Montravel rouge "CŒUR de ROCHE"</div><div></div><div>C'est le grand cru du château Moulin Caresse avec des raisins choisis sur le pied de vigne et à la parcelle. Egrappés et foulés à la main, vinifié et élevé dans des barriques de 400l. (De 15 à 20ans de garde...)</div></div></div>	<div><div><div>CUVÉE CENT POUR 100</div><div>A.O.P. Montravel rouge "Cent pour 100"</div><div></div></div></div>	<div><div><div>CUVÉE CENT POUR 100</div><div>A.O.P. Montravel blanc sec "Cent pour 100"</div><div></div></div></div>	<div><div><div>CUVÉE CENT POUR 100</div><div>A.O.P. Haut Montravel liqueureux "Cent pour 100"</div><div></div></div></div>
<div><div><div>CUVÉE MAGIE D'AUTOMNE</div><div>A.O.P. Bergerac rouge "Magie d'Automne"</div><div></div></div></div>	<div><div><div>CUVÉE MAGIE D'AUTOMNE</div><div>A.O.P. Montravel Sec "Magie d'Automne"</div><div></div></div></div>	<div><div><div>CUVÉE LES FRANGINS</div><div>I.G.P. Périgord rouge "Les Frangins Flingueurs"</div><div></div></div></div>	
<div><div><div>CUVÉE CÉPAGES</div><div>A.O.P. Bergerac rouge "Le Merlot"</div><div></div></div></div>	<div><div><div>CUVÉE CÉPAGES</div><div>A.O.P. Montravel A.O.P. Montravel sec "Le Sauvignon"</div><div></div></div></div>	<div><div><div>CUVÉE CÉPAGES</div><div>A.O.P. Bergerac rosé "Le Rosé"</div><div></div></div></div>	<div><div><div>CUVÉE CÉPAGES</div><div>A.O.P. Côtes de Montravel moelleux "Le Sémillon"</div><div></div></div></div>
<div><div><div>CUVÉE LES FRANGINS</div><div>I.G.P. Périgord rouge "Les Frangins"</div><div></div></div></div>	<div><div><div>CUVÉE LES FRANGINS</div><div>I.G.P. Périgord blanc sec "Les Frangins"</div><div></div></div></div>	<div><div><div>CUVÉE LA FRANGINE</div><div>I.G.P. Périgord rosé "La Frangine"</div><div></div></div></div>	<div><div><div>CUVÉE LA FRANGINE</div><div>I.G.P. Périgord blanc tendre "La Frangine"</div><div></div></div></div>

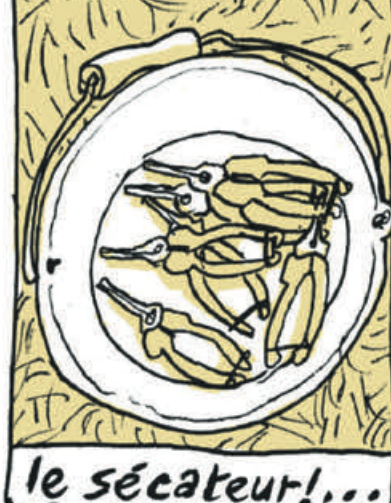
Rendez-vous le jour J (samedi) à l'heure H (8h) sur la seule parcelle qui sera vendangée à la main pour le "Cœur de Roche"



chacun prend
ses caisses...



sans oublier, l'outil
indispensable...



C'est Jean-François qui
ouvre les hostilités...



Nathan et Wilson sont
dans la même allée...



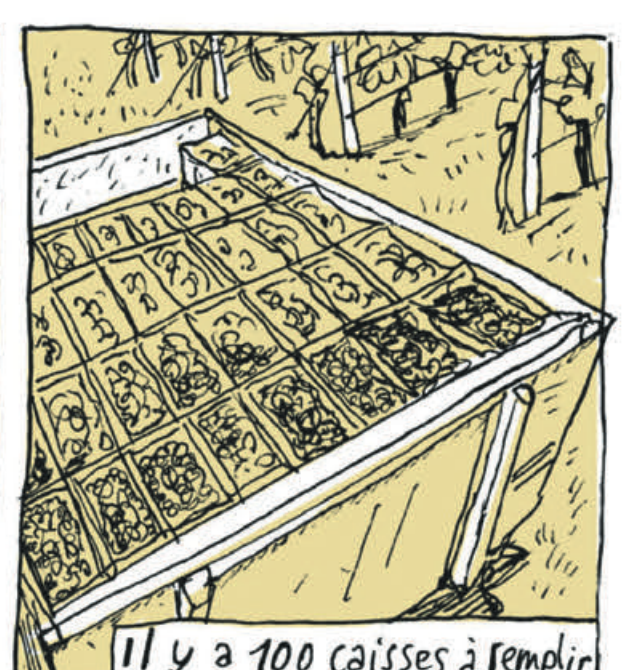
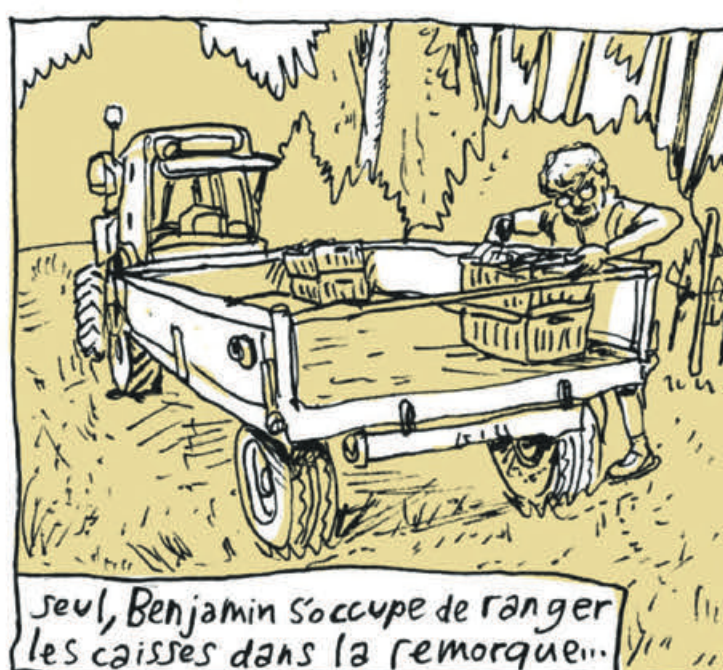
Tu peux la dessiner,
c'est rare quand on la voit
qui travaille!



ici, Antoine et Fred...



Sylvie a trouvé le truc pour
vendanger plus confortable...



A 10 vendangeurs, c'est une affaire réglée
en moins de 2 heures...





L'EGRAPPAGE & FOULAGE...

après la vendange, toute l'équipe se retrouve au chai autour de la machine à égrapper.

Incredible machine qui va séparer les grains de raisin des rafles. il n'y a plus qu'à enlever les dernières impuretés au milieu des raisins qui tombent dans les 2 seaux au bout du tapis roulant...

... seaux qui sont directement vidés dans le fouloir qui sert à éclater légèrement les grains...



L'équipe au travail...

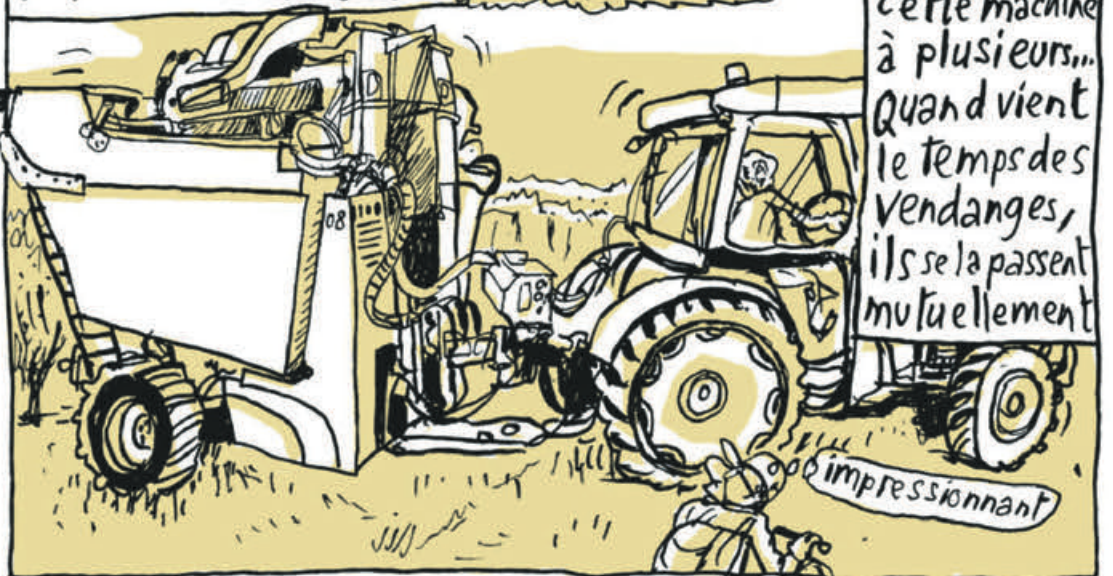
autour de l'égrappeuse.

Le lendemain, rebelote, mais cette fois c'est avec la machine...



Quand j'arrive sur mon vélo, je peux l'entendre de loin...

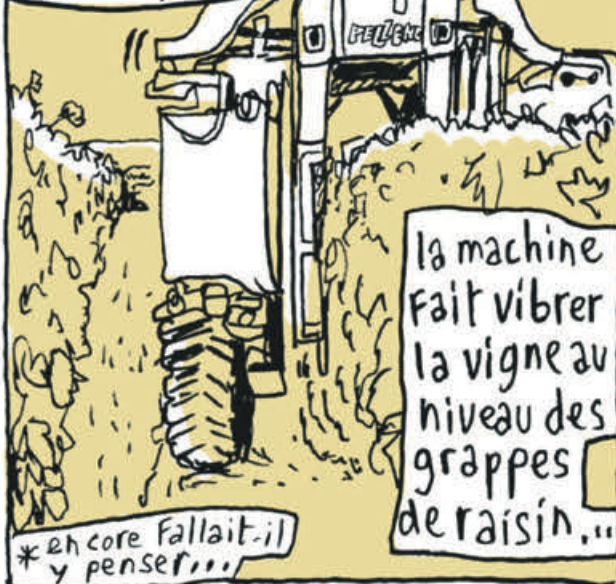
Quand Ben arrive au bout de l'allée, je peux voir la bête c'est impressionnant!



les vignerons ont acheté cette machine à plusieurs... Quand vient le temps des vendanges, ils se la passent mutuellement

c'est impressionnant

Le principe est simple*



la machine fait vibrer la vigne au niveau des grappes de raisin...

* eh core Fallait-il y penser...

Par un ingénieux système, seuls les grains sont envoyés dans les cuves (de chaque côté)



AVANT



APRÈS

il ne reste que les rafles!

Voilà Jean-François qui arrive avec la remorque.



si on m'avait dit qu'un jour, je dessinerais autant de tracteurs et mat. agricole...

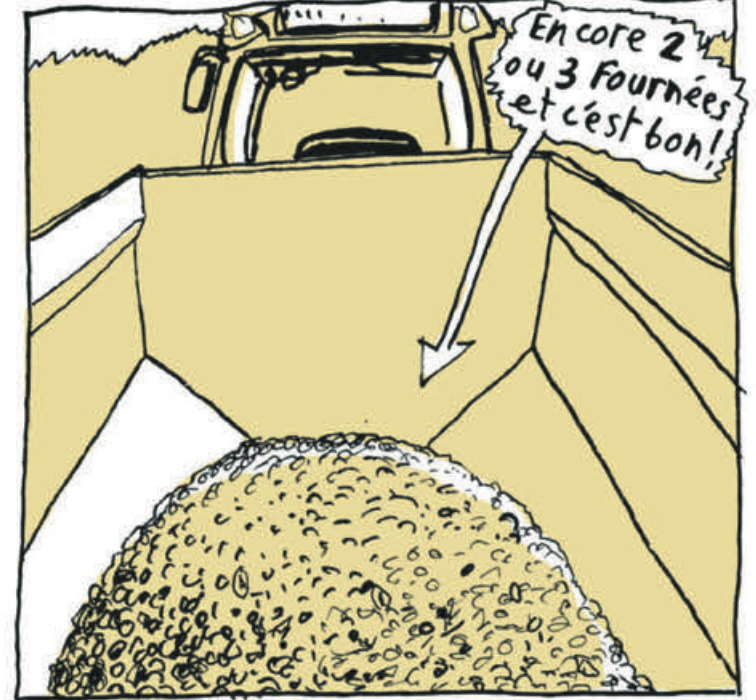
Quand les cuves sont pleines c'est vidage dans la benne...



...où elles sont vidées une après l'autre...



ça ressemble trop à des olives noires!



En core 2 ou 3 fournées et c'est bon!

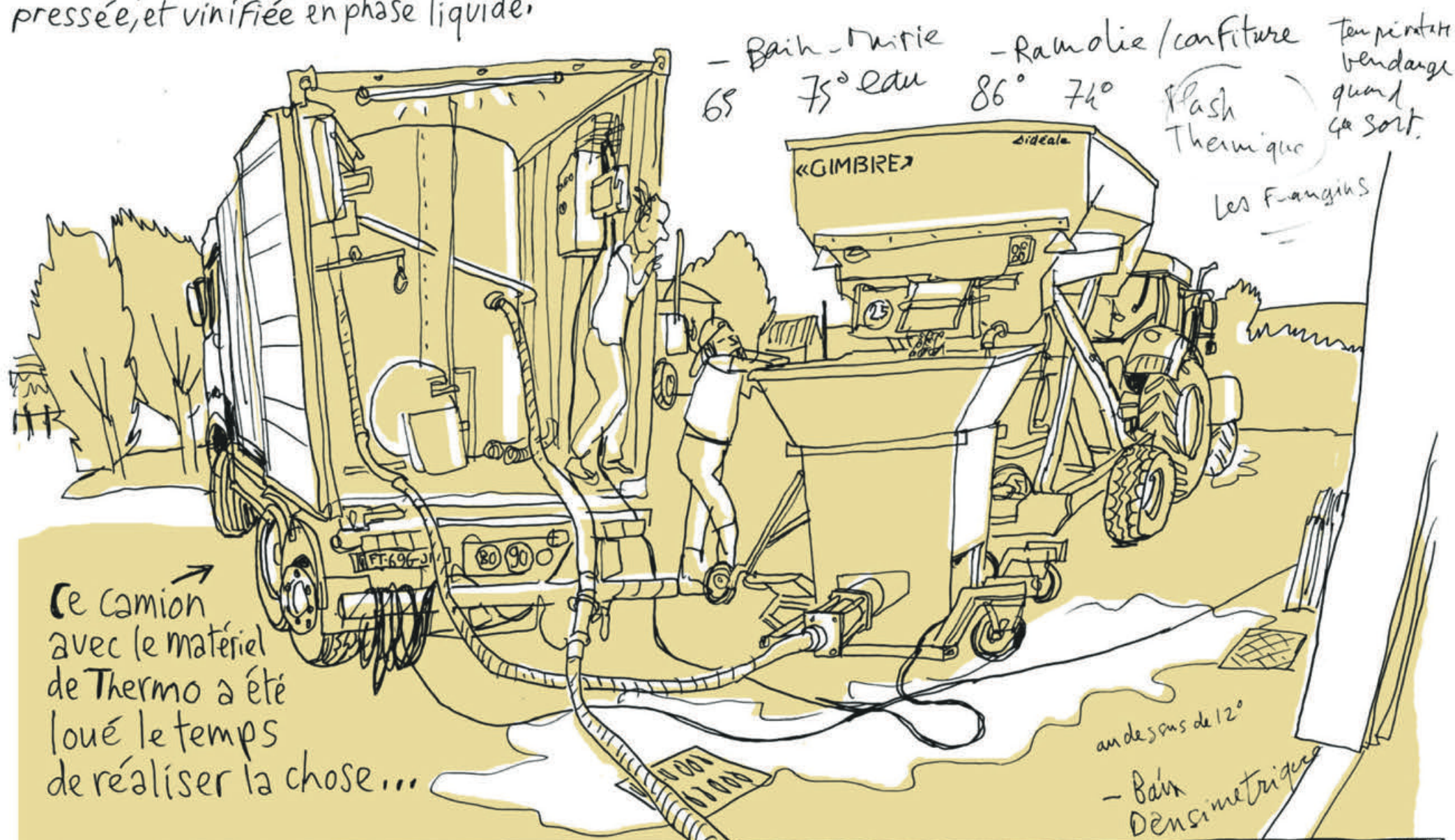


A un moment, une cavalière qui passe dans les vignes...

Quand la remorque a été remplie, j'ai pédalé pour suivre J.F. jusqu'au chai... pour voir le déchargement.



Quentin et Benjamin se préparent à passer une nuit blanche pour réaliser une **Thermovinification**. C'est un processus qui consiste à chauffer la vendange fraîche à 70° (30mn) avant d'être refroidie puis pressée, et vinifiée en phase liquide.

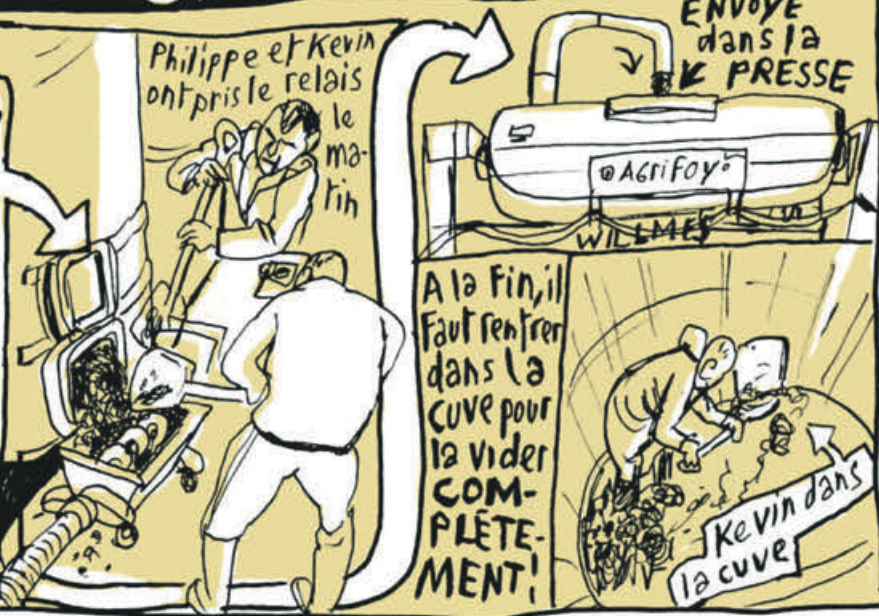


sur cette 1ère vendange il y aura 3 cuves de 90 Hl. à remplir...

THERMOVINIFICATION POUR LA CUVÉE LES FRANGINS



ATTENTION, il y a le jus de goutte et le jus de presse, c'est celui obtenu par le pressurage du marc. Il faut faire descendre tout ce qui reste au fond de la cuve. il est complémentaire du vin de presse. Et oui!



LE LENDEMAIN un nouveau camion est là pour réaliser une **FILTRATION SUR TERRE** (pour Filtrer les jus rouges après la Thermo)



De l'autre côté, des résidus qui ressemblent à des Steaks hachés...

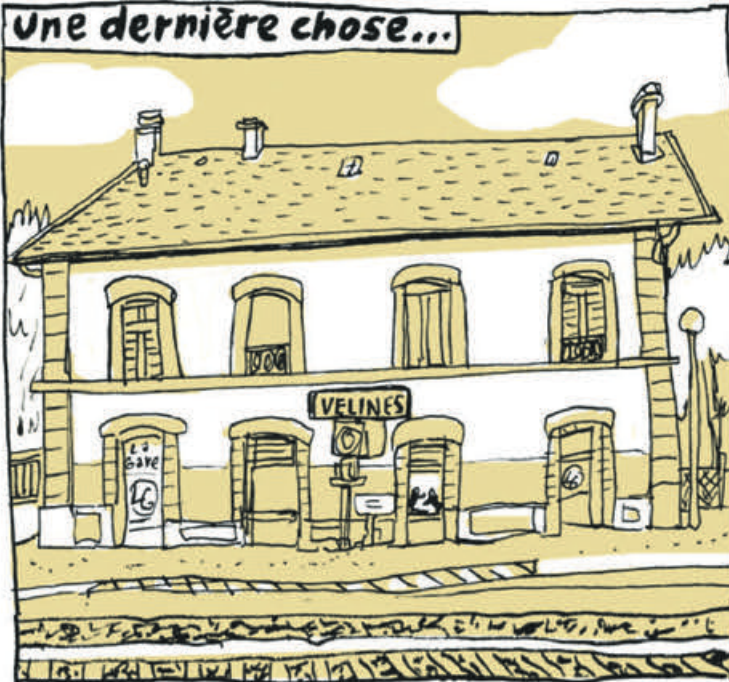


Le Sur-lendemain Le bac et le convoyeur servent au **TRI DENSIMÉTRIQUE**, pour éliminer les grains pas mûrs et résidus indésirables.





Une dernière chose...



On peut voir les gens déjeuner en attendant son train...



Ce qui n'a pas empêché les gens du coin de se battre pour conserver cette ligne...



...du coup, il ne faut que 3h.20 mn. pour remonter à la capitale d'ici!



Moulin Caresse / hameau de Couin ...

juin / septembre 2012

Colme de /

TERROIR DE FRANCHEMONT

Une histoire de famille

Le terroir de Franchemont est une grande exploitation maraîchère de 38 hectares située sur la commune de Bergerac. Le domaine appartient à la même famille depuis trois générations. La maison de Marie-Jo et les terres autour avaient été achetées par ses parents en 1935. À cette époque ils faisaient de la polyculture, élevage, ils avaient des vignes, des fruitiers, quelques vaches, poules, cochons et potager. Marie-Jo reprend la ferme de ses parents avec son mari et bien plus tard c'est au tour de Xavier de reprendre l'exploitation, d'abord avec ses frères puis tout seul. Petit à petit il développe l'activité maraîchère pour ne faire plus que cela. Depuis, Rachel son épouse et Aubin leur fils ont rejoint Xavier pour travailler avec lui. Camille, leur fille s'occupe depuis peu du magasin Les Agriculteurs Réunis où l'on trouve leurs légumes ainsi que de nombreux produits locaux, épicerie fine, viande, laitage, pain, vin, etc...

LA FAMILLE ARNOUILH



Marie-Jo
(la grand-mère)



Rachel

Xavier

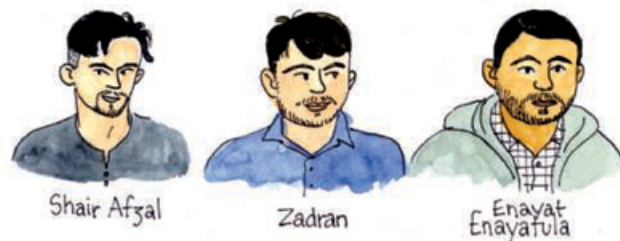


Aubin et Lisa
(les fils)

(la petite amie
de Aubin)

Camille
(la fille)

L'ÉQUIPE TERROIR de FRANCHEMONT



Shair Afzal

Zadran

Enayat
Enayatula



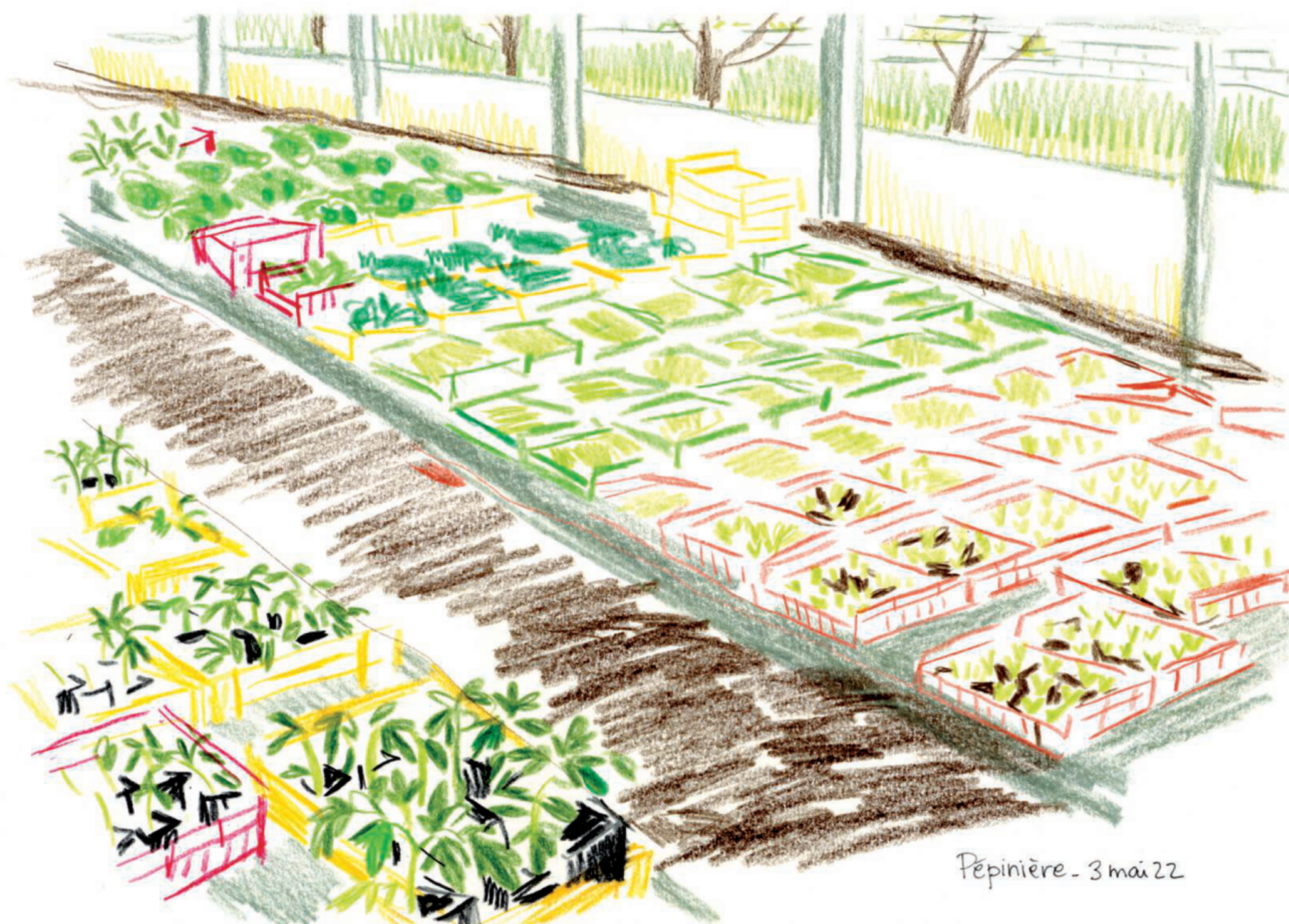
Kal Mohammad

Nicolas

Abdel



futur champ de patates douces - Mai 22



Pépinière - 3 mai 22



Jana Saïd, Zadran et Abdel épamprant les pieds de tomates - (ils enlèvent les gourmands)

Pour polliniser les fleurs de tomates, courgettes, concombres, aubergines, etc... on utilise des ruches de bourdons qu'on place dans la serre au milieu des plantes.



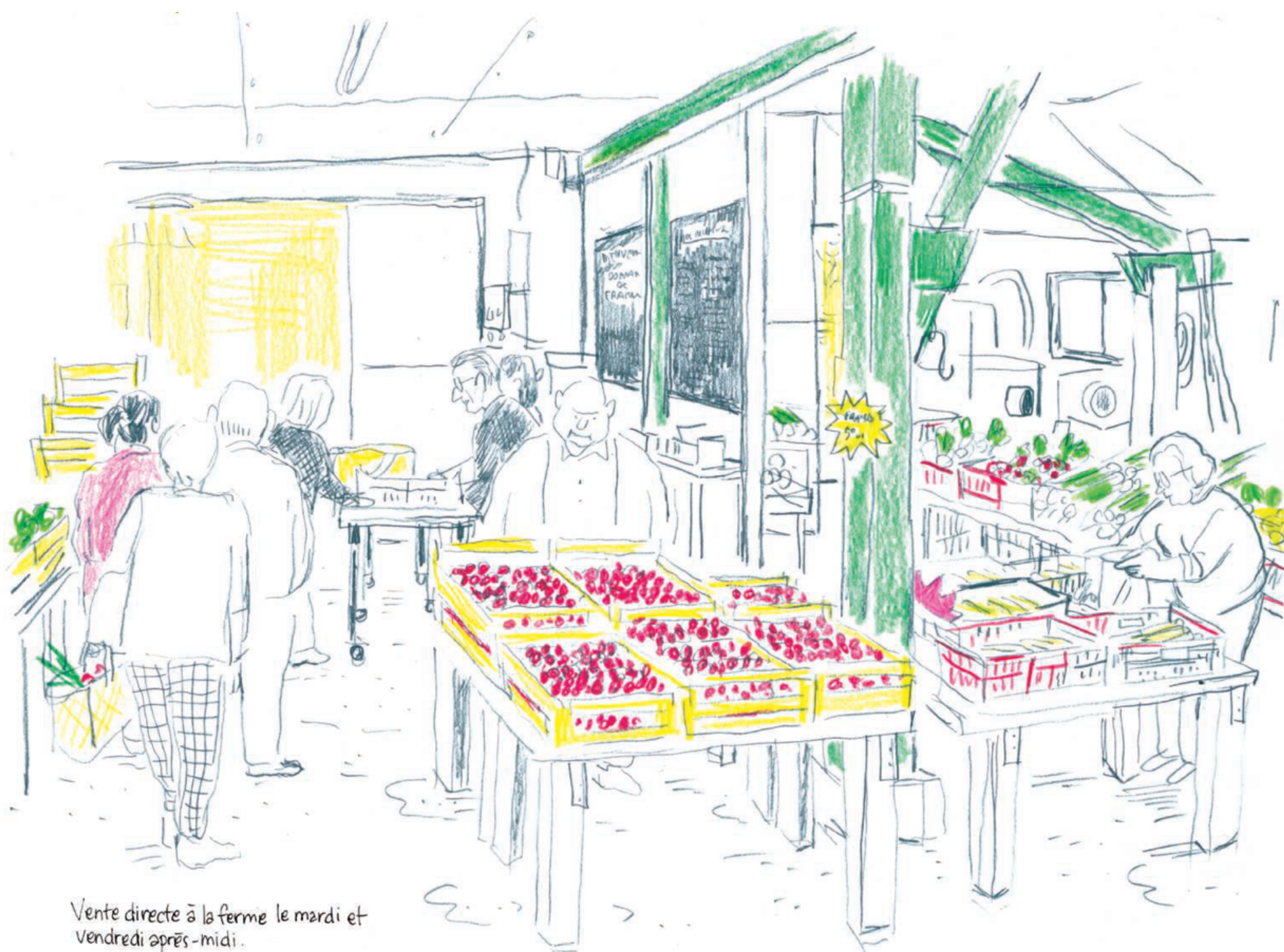
Le bourdon est un vaillant pollinisateur, il est plus résistant au froid que sa cousine l'abeille et ne pique pas. C'est pourquoi il a la préférence des maraîchers.



Agnès remplit de terreau les petits pots à semis.



Salle de lavage - Lucas trie les oignons - 3 mai 22



Vente directe à la ferme le mardi et
vendredi après-midi.
06 mai 22



Sous la serre à semis (pépinière)
Marie-Jo plante les graines de melon. 4 mai 22

L'ARROSAGE

L'eau provient de plusieurs sources.

- De la dordogne - Une pompe achemine l'eau jusqu'à l'exploitation
- Il y a cinq puits. Les nappes phréatiques sont peu profondes grâce à la dordogne
- Il y a aussi deux bassins. Un toujours rempli d'eau car la terre est argileuse, l'autre, à côté, se vide car le sol est poreux.

Les cultures, champs et serres ont besoin de grosses quantités d'eau.

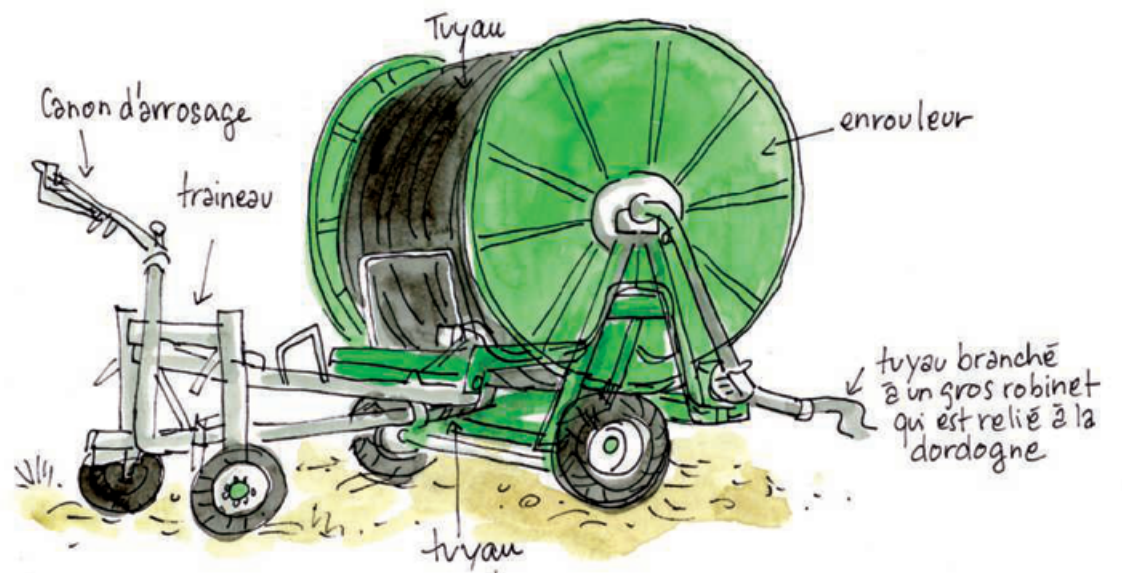
La pompe qui pompe l'eau de la dordogne pour arroser les cultures.
Cachée sous un amas de végétation au bord de la rivière.
On doit descendre deux échelles pour y accéder.



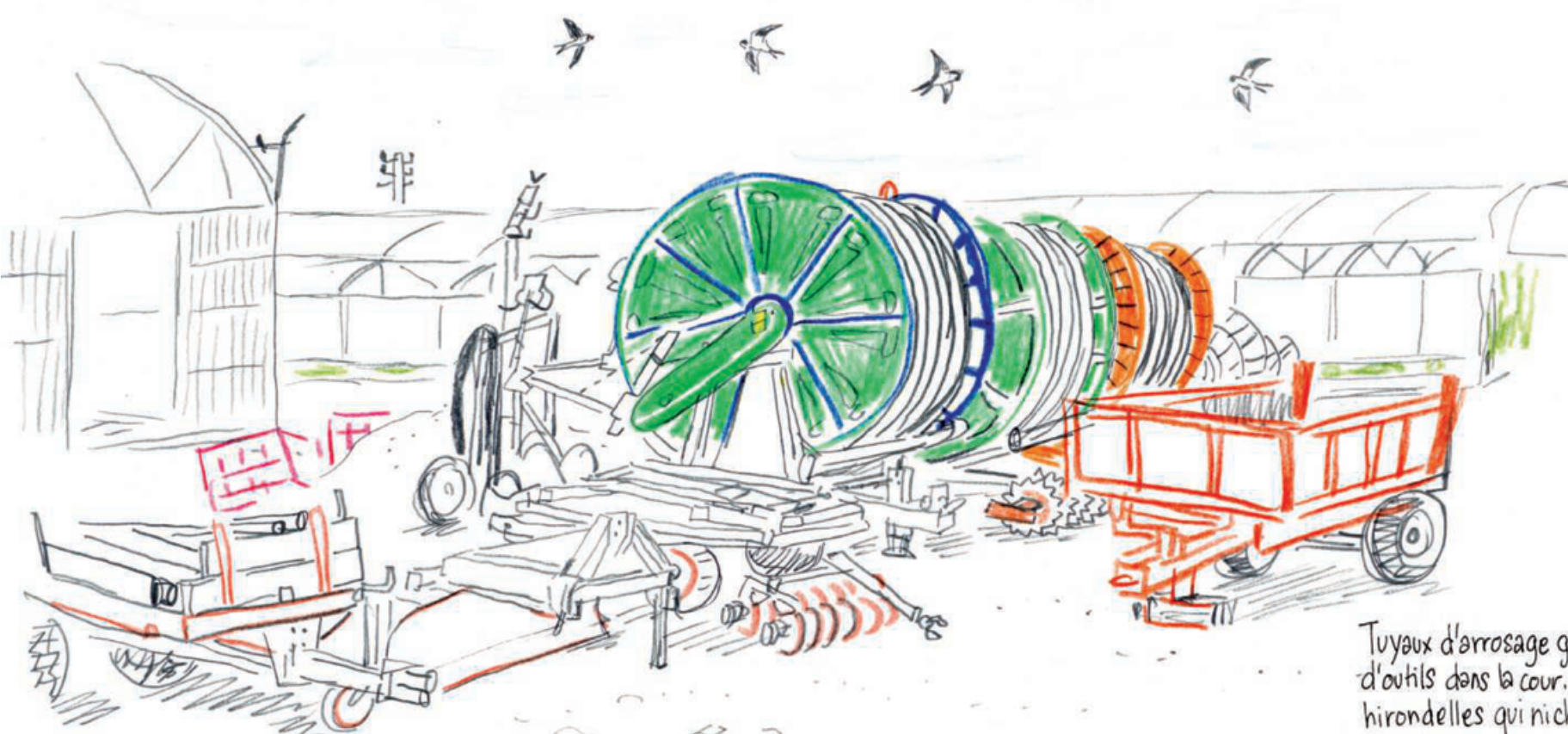
← corde qui retient le palox jusqu'à la pompe un peu plus haut sur la berge

Palox immergé qui protège la crépine de la pompe dans l'eau...

Cet énorme enrouleur est programmable...
Une fois le traineau (qui soutient le canon d'arrosage) est mis en place à 17h20 au bout du champ, Xavier programme l'engin pour qu'il puisse avancer à 24m à l'heure (il a 330m à dérouler) - Il arrivera à l'autre bout du champ à 6h32 le matin

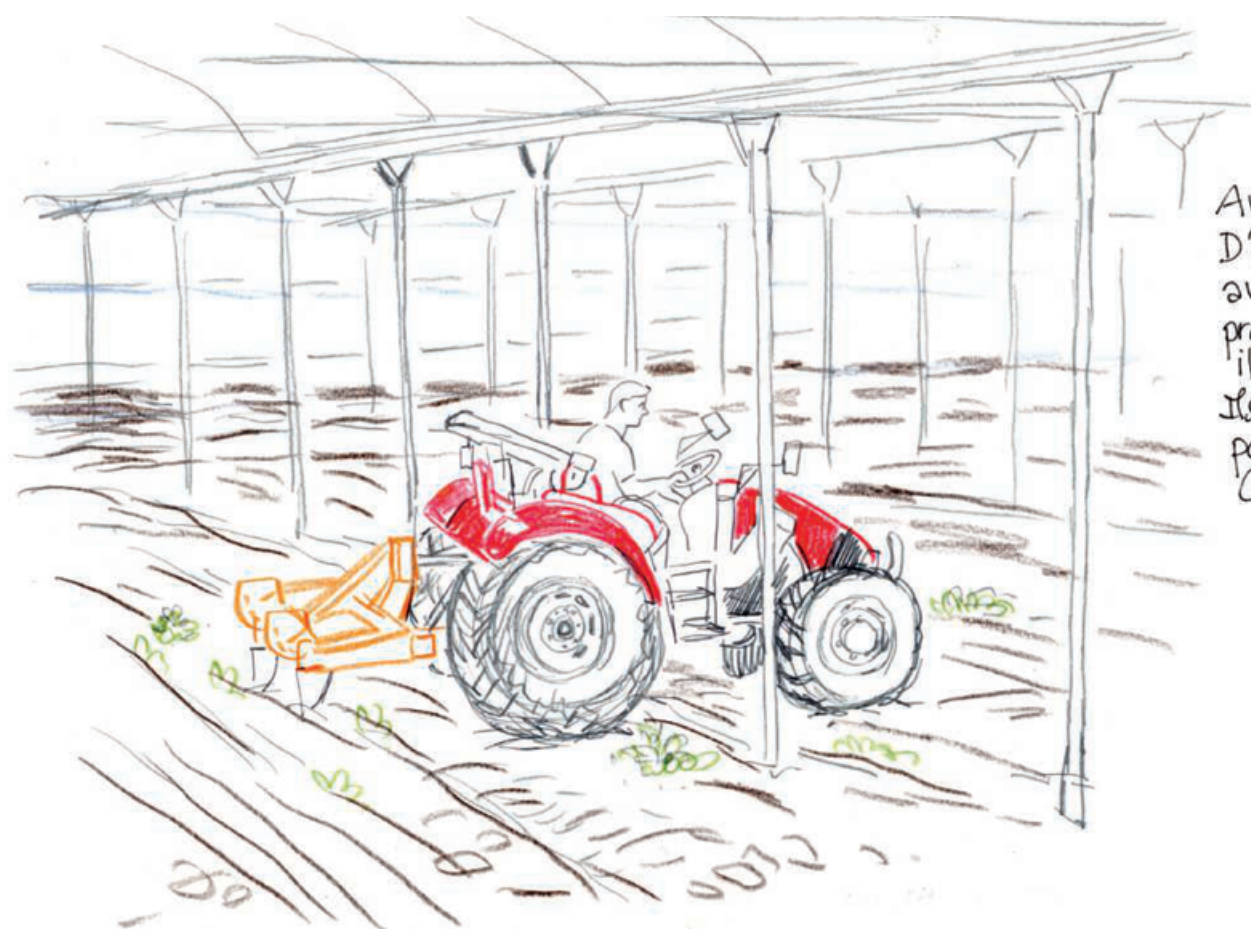


Le traineau est fixé au tracteur pour l'acheminer en plein champ.



Tuyaux d'arrosage géants et bric à brac d'outils dans la cour... Sans oublier les hirondelles qui nichent dans les hangars à côté.

10 juin 22



Avant la plantation, la terre doit être préparée. D'abord ils cassent la croûte (la terre se tasse) avec un décompacteur, ensuite ils retournent profondément la terre avec une rotobèche, puis ils la mettent à niveau avec une herse rotative. Ils l'aerosent et la recouvrent d'une bâche plastique pour tuer les mauvaises herbes et les champignons. Cela évite d'utiliser des pesticides.



Xavier traite les planches des futurs haricots verts contre les mauvaises herbes.

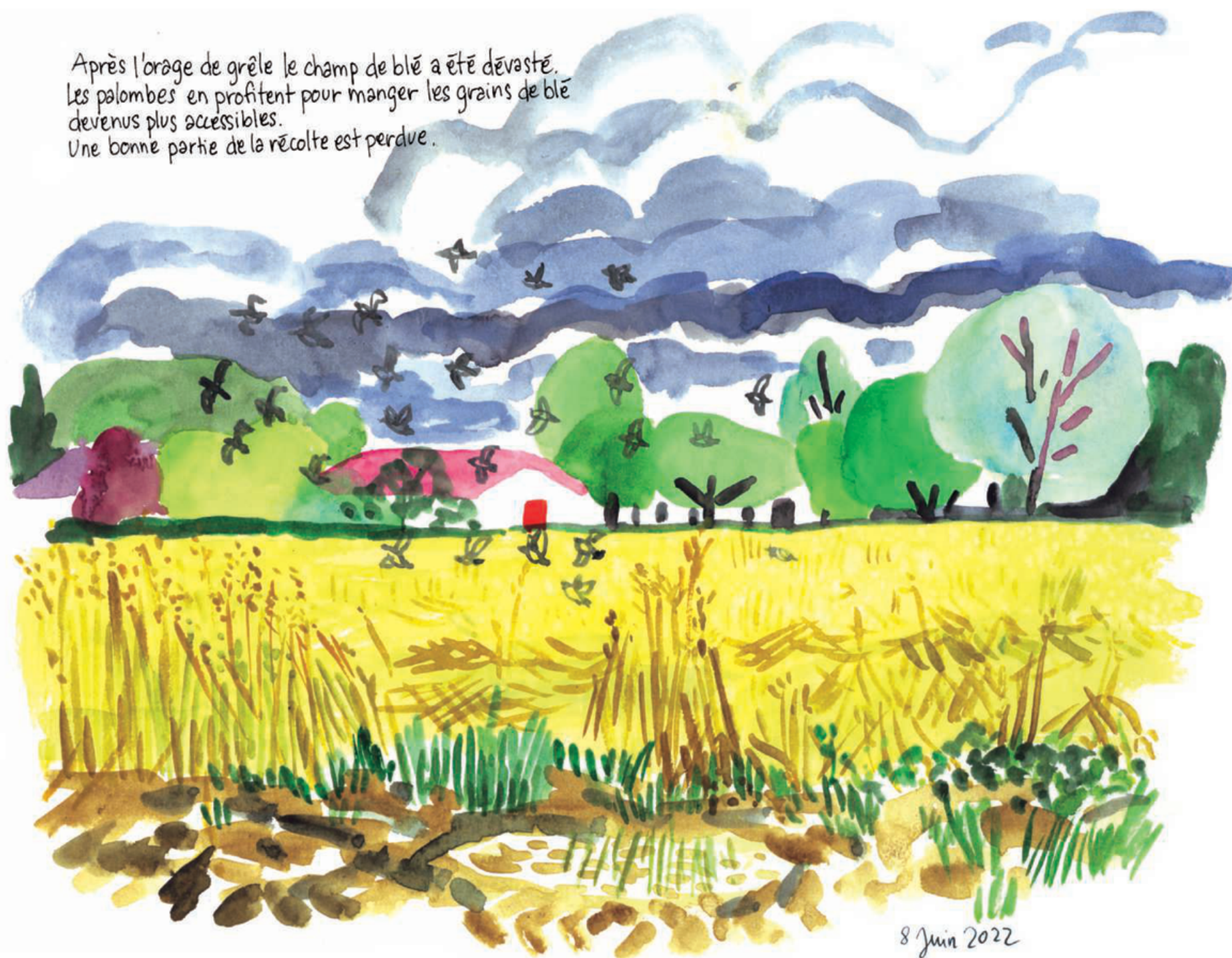


Lisa range les légumes pour la vente de l'après-midi
7 juin 2022



Lucas nettoie le hangar pour la journée portes ouvertes de dimanche prochain.
10 juin 2022

Après l'orage de grêle le champ de blé a été dévasté.
Les palombes en profitent pour manger les grains de blé
devenus plus accessibles.
Une bonne partie de la récolte est perdue.



9/06/22



Les ouvriers
enlèvent le pourpier
du champ de
patate douce
7 juin 22



Cueillette, coriandre,
persil, basilic.

9/06/22



Champs de maïs et de courgettes
Franchemont - 08 Sept 2022



Sous la serre, Aubin, Lisa et Xavier
plantent les semis de céleris
avec la drôle de machine.





La cour de ferme (devant chez Marie-Jo)



La cour de ferme suite...



Derrière les hangars

Sept 2022



Shanee et Stephan
rangent les tomates
06 Sept 2022



Début de marché
12. Oct 2022



07 Sept 2022
tôt le matin vers 9h



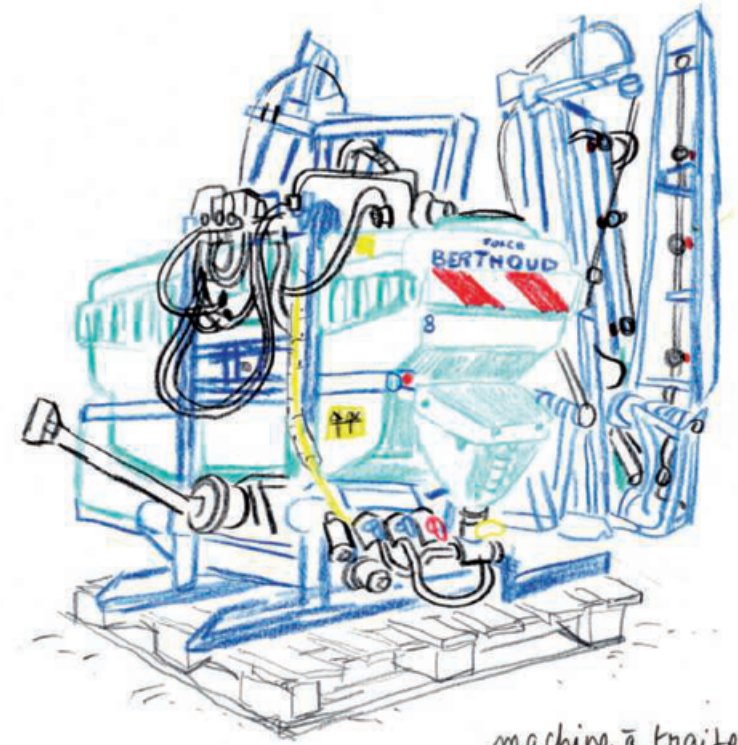
Marché
fin de
matinée.
7 Sept. 2022



Fin de marché
7 Sept 22
MARCHÉ
BERGERAC

Marie-Jo trie
les betteraves

Elle leur coupe les
petites queues au dessus
et en dessous puis
les met dans
les caisses...



machine à traiter...



Abdel emballe les
pommes de terre dans les
filets avec la machine
dédiée à cet effet.



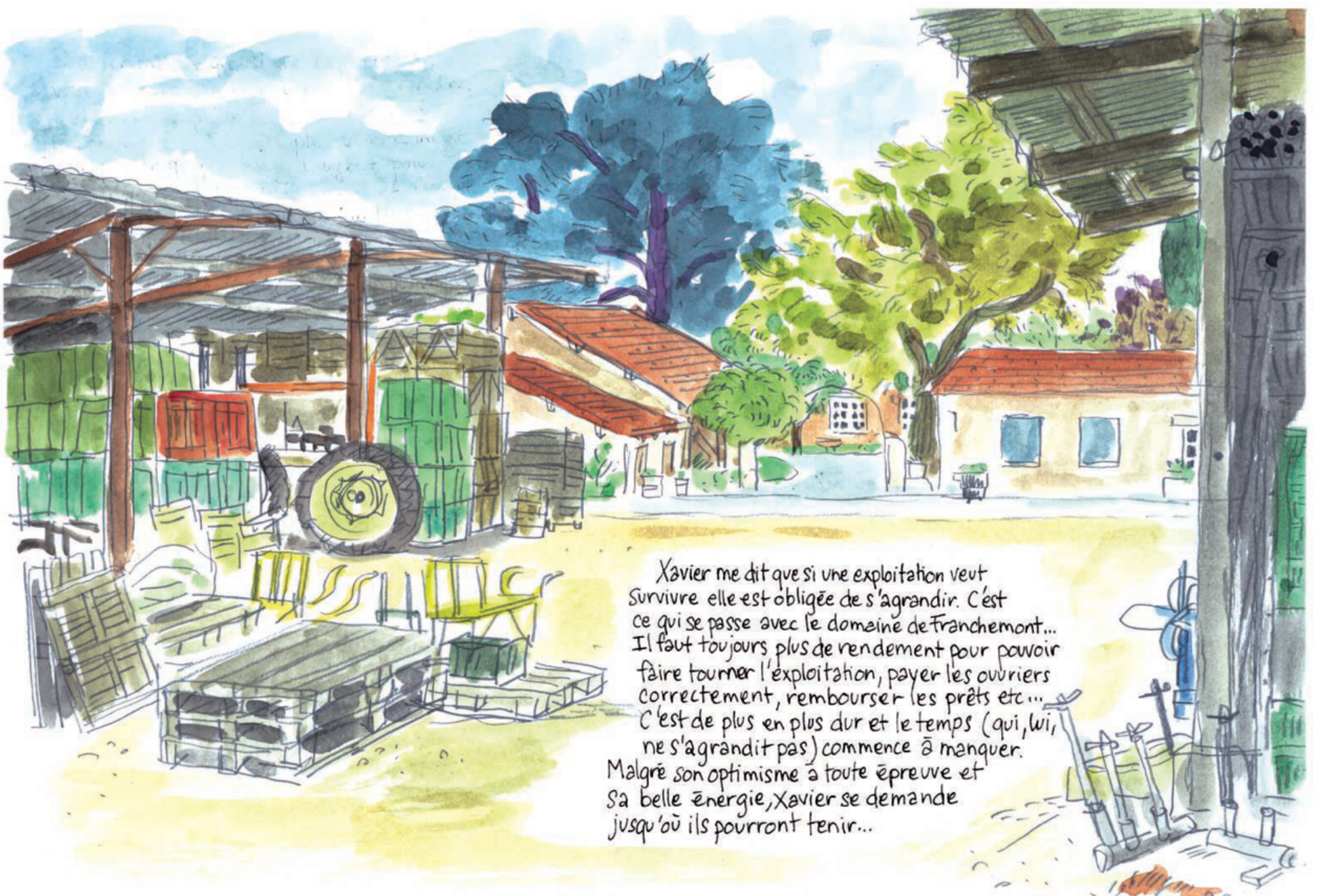
08 Sept. 2022



Xavier répare son tracteur
10 oct. 22



Arrosage au bout du champ. 11 Oct. 22 La pluie n'est toujours pas au rendez-vous en ce mois d'octobre - Le champ qui vient d'être semé de blé doit être arrosé.



Xavier me dit que si une exploitation veut survivre elle est obligée de s'agrandir. C'est ce qui se passe avec le domaine de Franchemont... Il faut toujours plus de rendement pour pouvoir faire tourner l'exploitation, payer les ouvriers correctement, rembourser les prêts etc... C'est de plus en plus dur et le temps (qui, lui, ne s'agrandit pas) commence à manquer. Malgré son optimisme à toute épreuve et sa belle énergie, Xavier se demande jusqu'où ils pourront tenir...

Mauvaise récolte des carottes cette année.
Le puits de forage est à sec à cause de la
sécheresse donc l'arrosage n'a pas pu
se faire correctement et certains semis
se sont desséchés.



Ramassage des carottes 13.Oct.22



10/10/22 Xavier sème le blé...

Ramassage de l'oseille.



Lavage,
triage des
poireaux

12.Oct.22



Livraison d'un énorme tas de racines d'endives.



Xavier transvase les
racines d'endive dans les
palets.

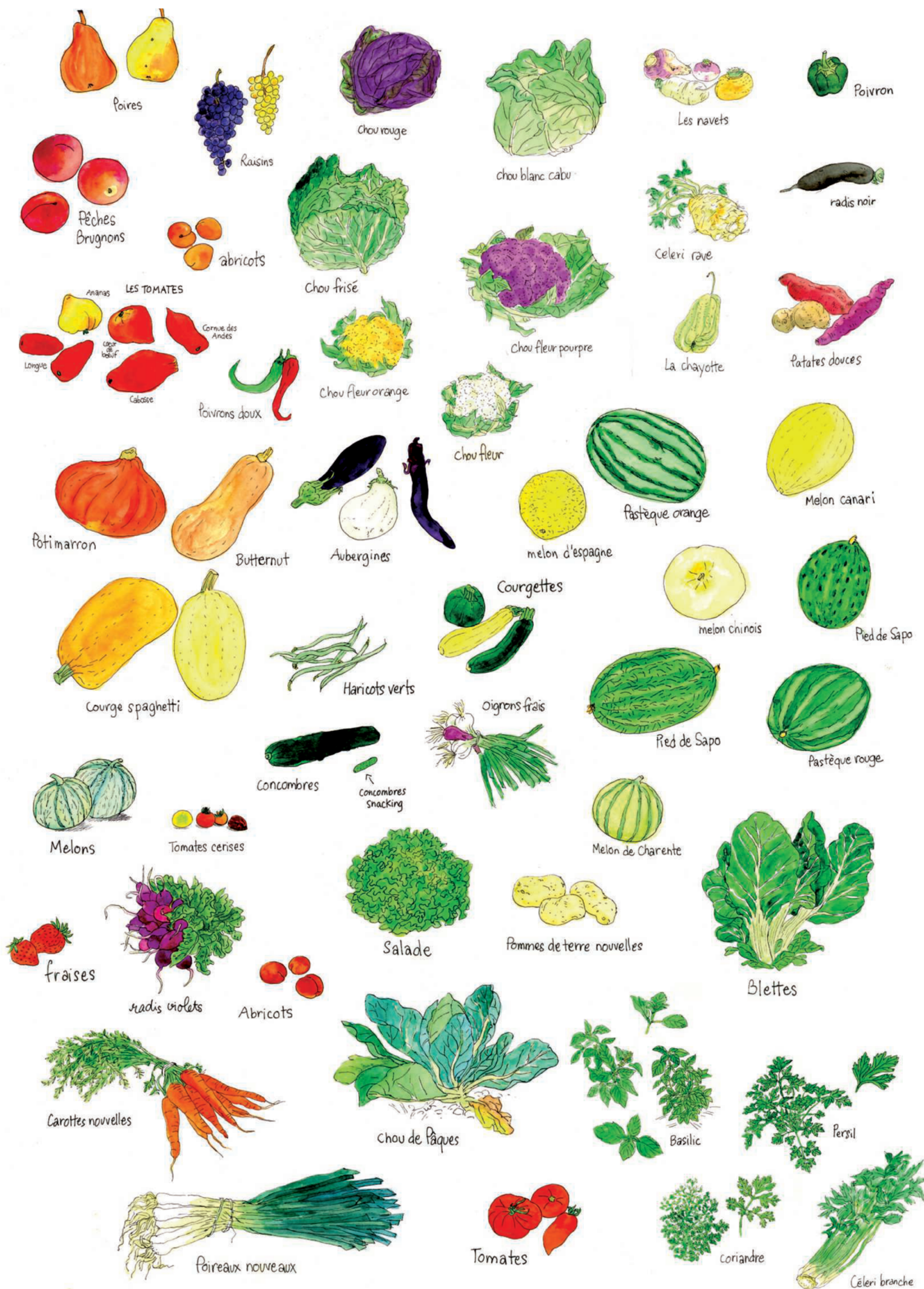


Le bassin d'arrosage arrosé. 10 oct. 22



Champs de blettes et poivrons

12 Oct 22



J'arrive à Marance en septembre.
le troupeau est là, bien campé
dans la stabu.

"Elles ont souffert cet été quand-même,
mais moins que certaines personnes,
me dit Fred. Ici au moins, elles
ont des ventilos et des
brumisateurs."

A peine le temps
de m'asseoir
pour dessiner...

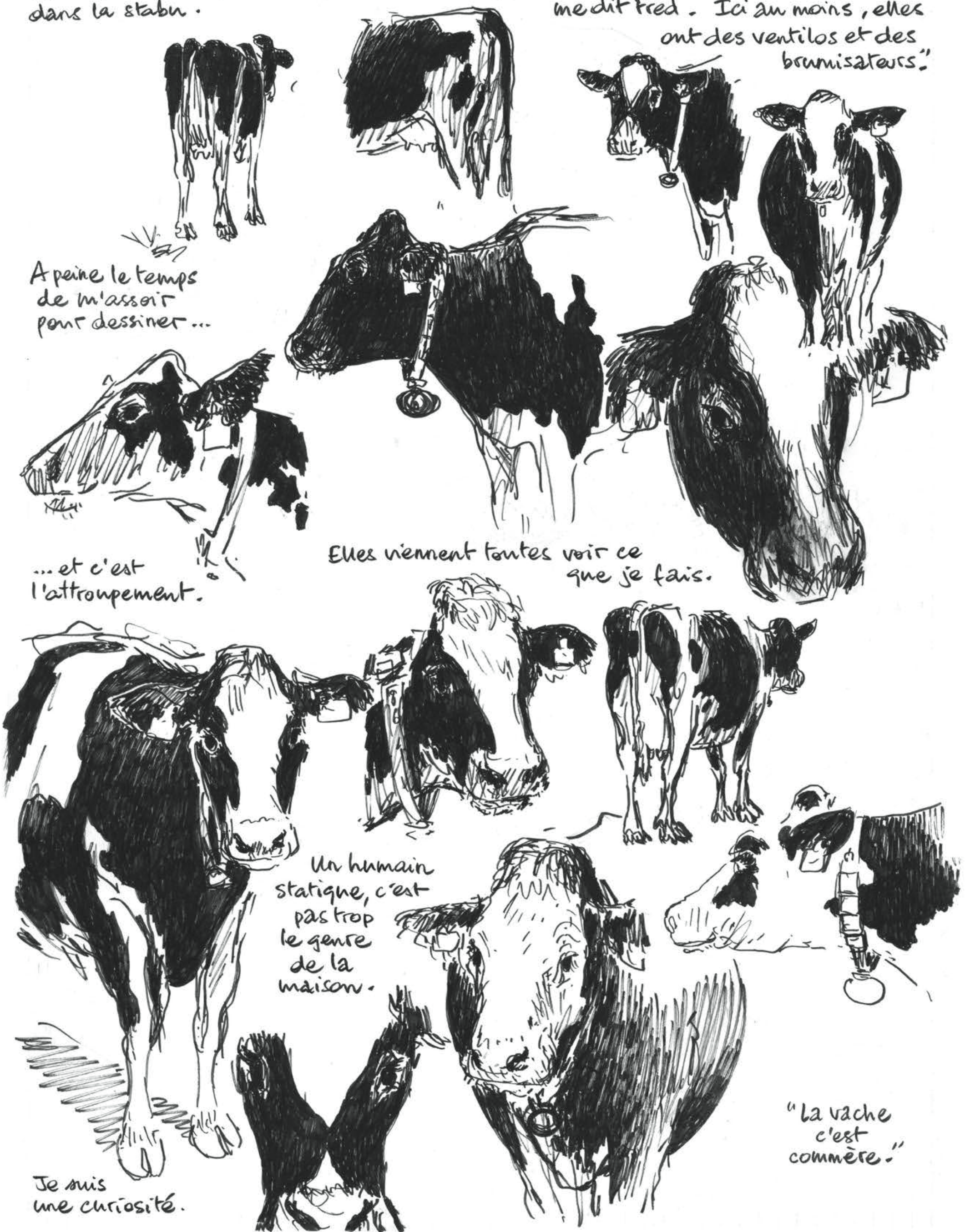
...et c'est
l'attroupement.

Elles viennent toutes voir ce
que je fais.

Un humain
statique, c'est
pas trop
le genre
de la
maison.

Je suis
une curiosité.

"La vache
c'est
commère."





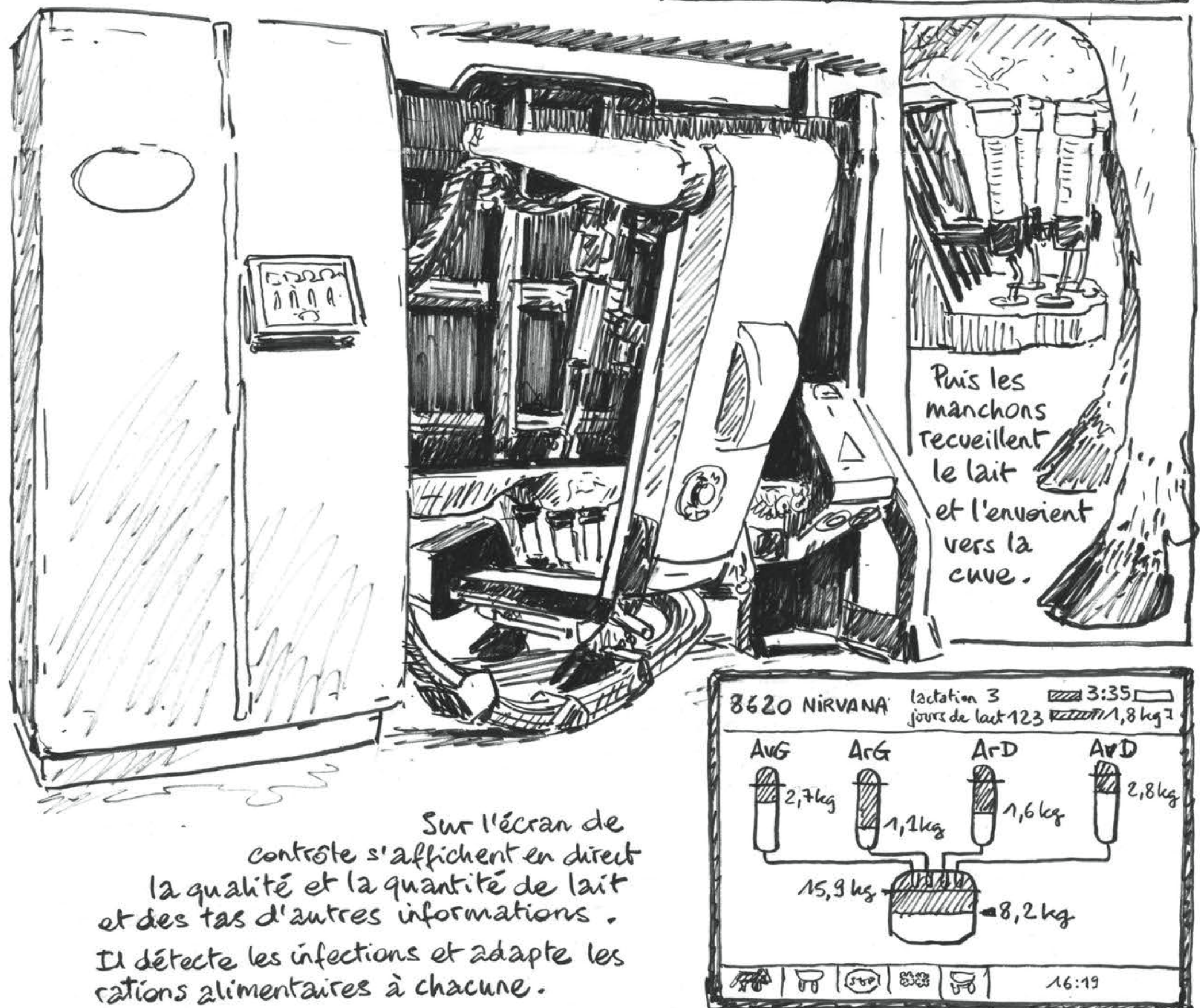
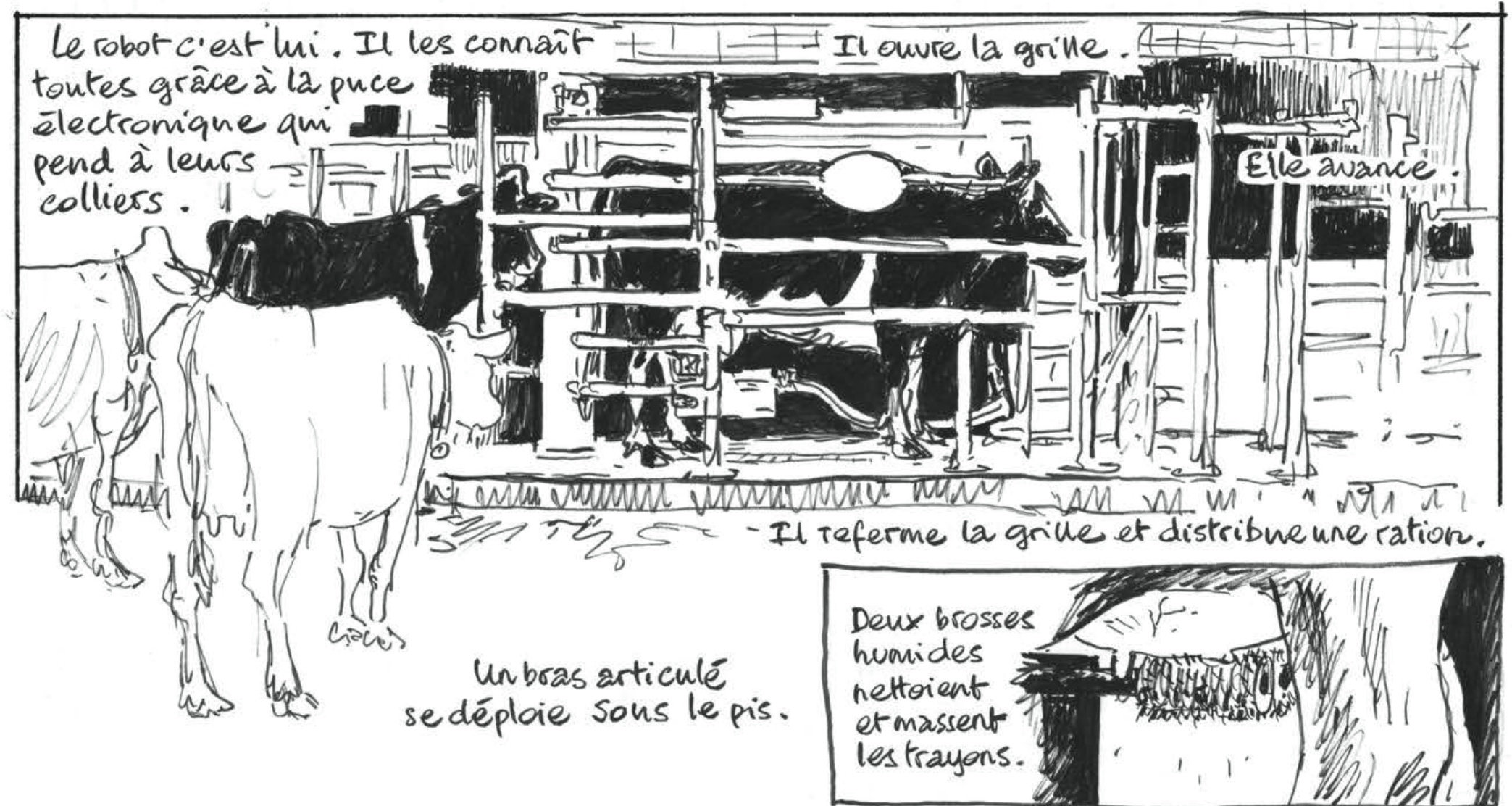
Elles passent une bonne partie
de leur temps allongées dans les logettes.
Et ruminent.

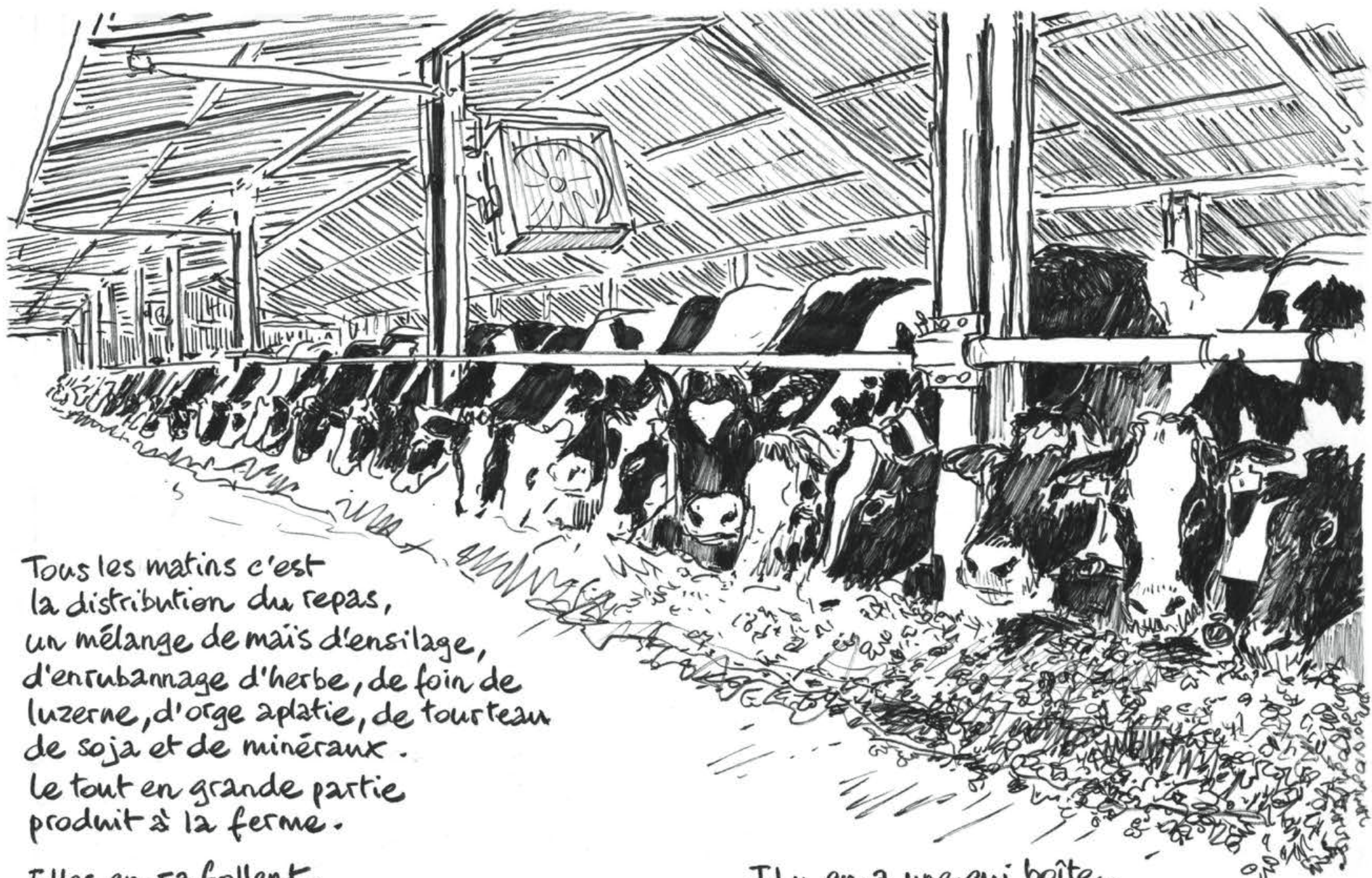


Ou sinon, elles
font la queue
pour passer
au robot.



Et,
en attendant,
elles ruminent.

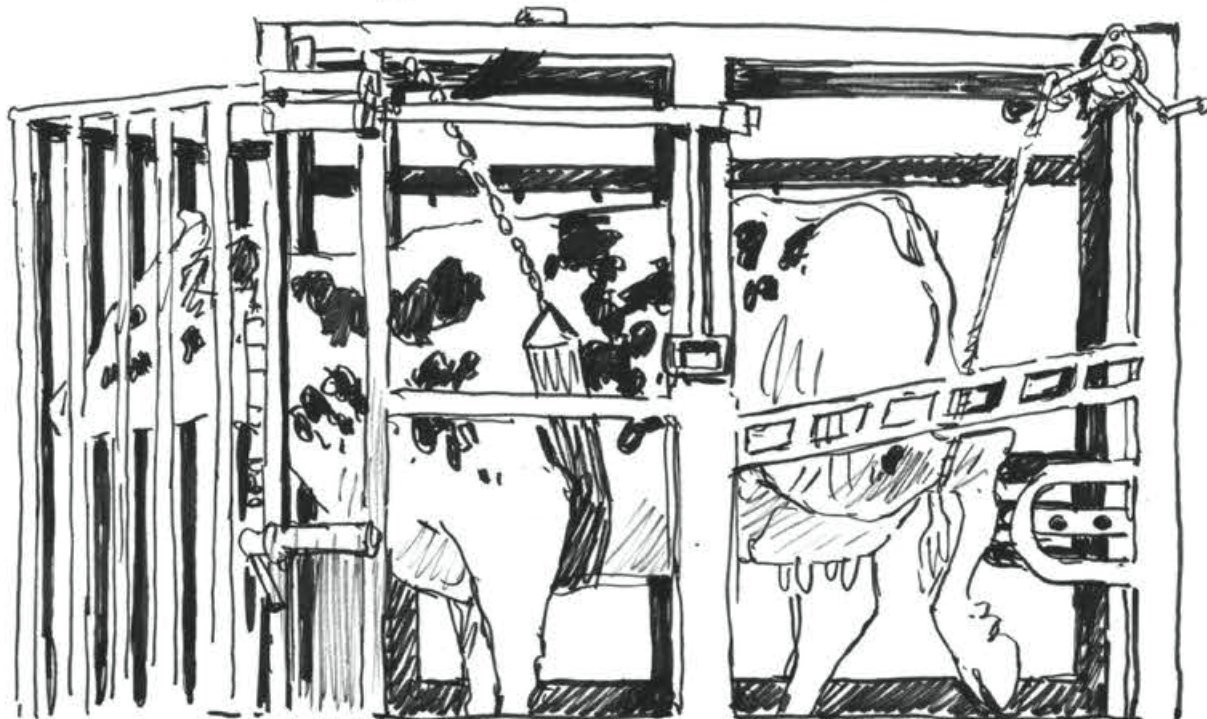




Tous les matins c'est la distribution du repas, un mélange de maïs d'ensilage, d'ensilage d'herbe, de foin de luzerne, d'orge aplatie, de tourteau de soja et de minéraux. Le tout en grande partie produit à la ferme.

Elles en raffolent.

Il y en a une qui boîte. Thierry l'immobilise et l'examine.



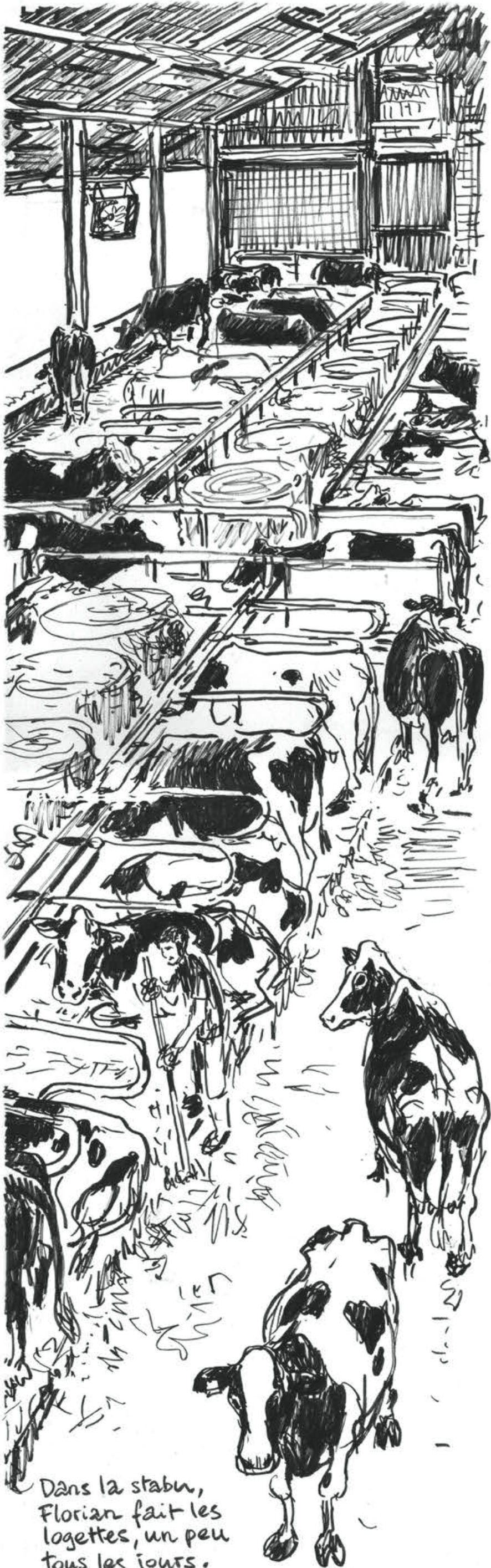
C'est un abcès.

Ça arrive.

Il faut gratter l'ongle avec un couteau spécial (qui s'appelle une rénette) et puis percer l'abcès pour qu'il se vide.

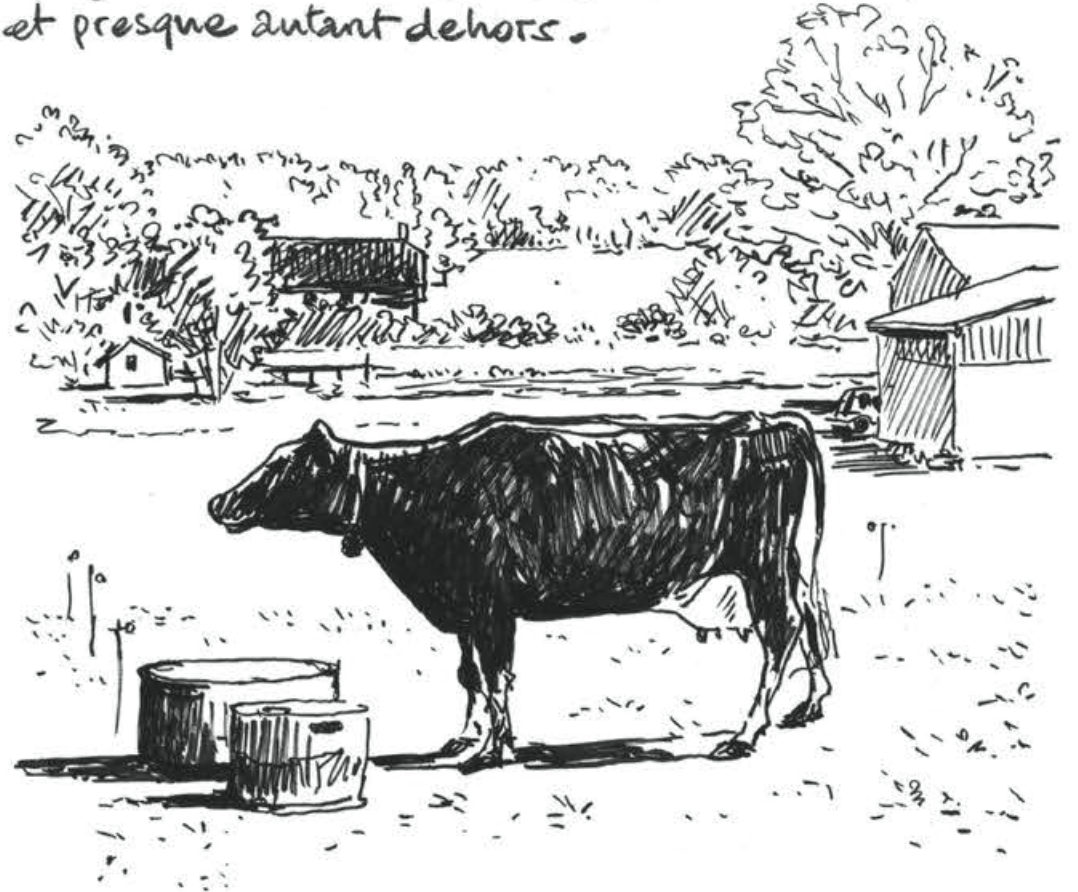


Et après, désinfecter et surveiller quelques jours.



Dans la stabu,
Florian fait les
logettes, un peu
tous les jours.

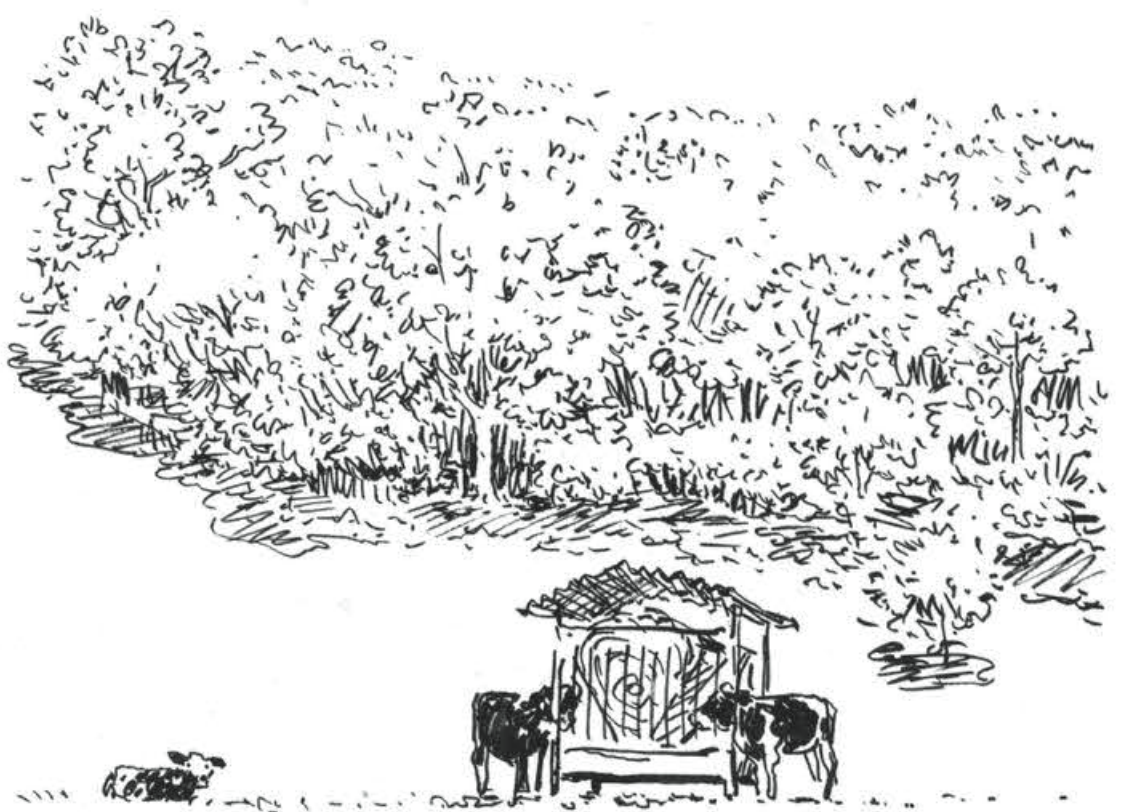
Il y a environ 150 vaches dans la stabu,
et presque autant dehors.



Il y a celles qui sont en convalescence
après un mauvais vêlage ou une blessure...



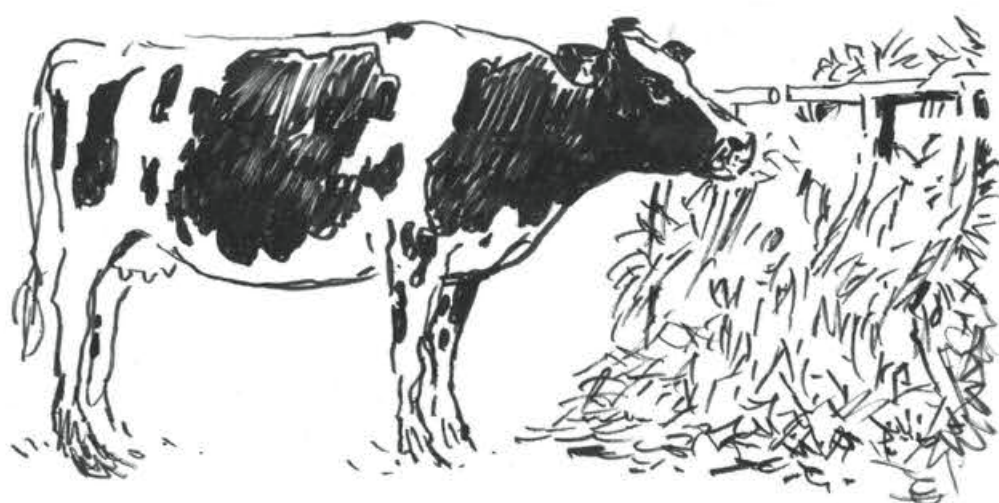
... les boeufs et surtout les génisses.



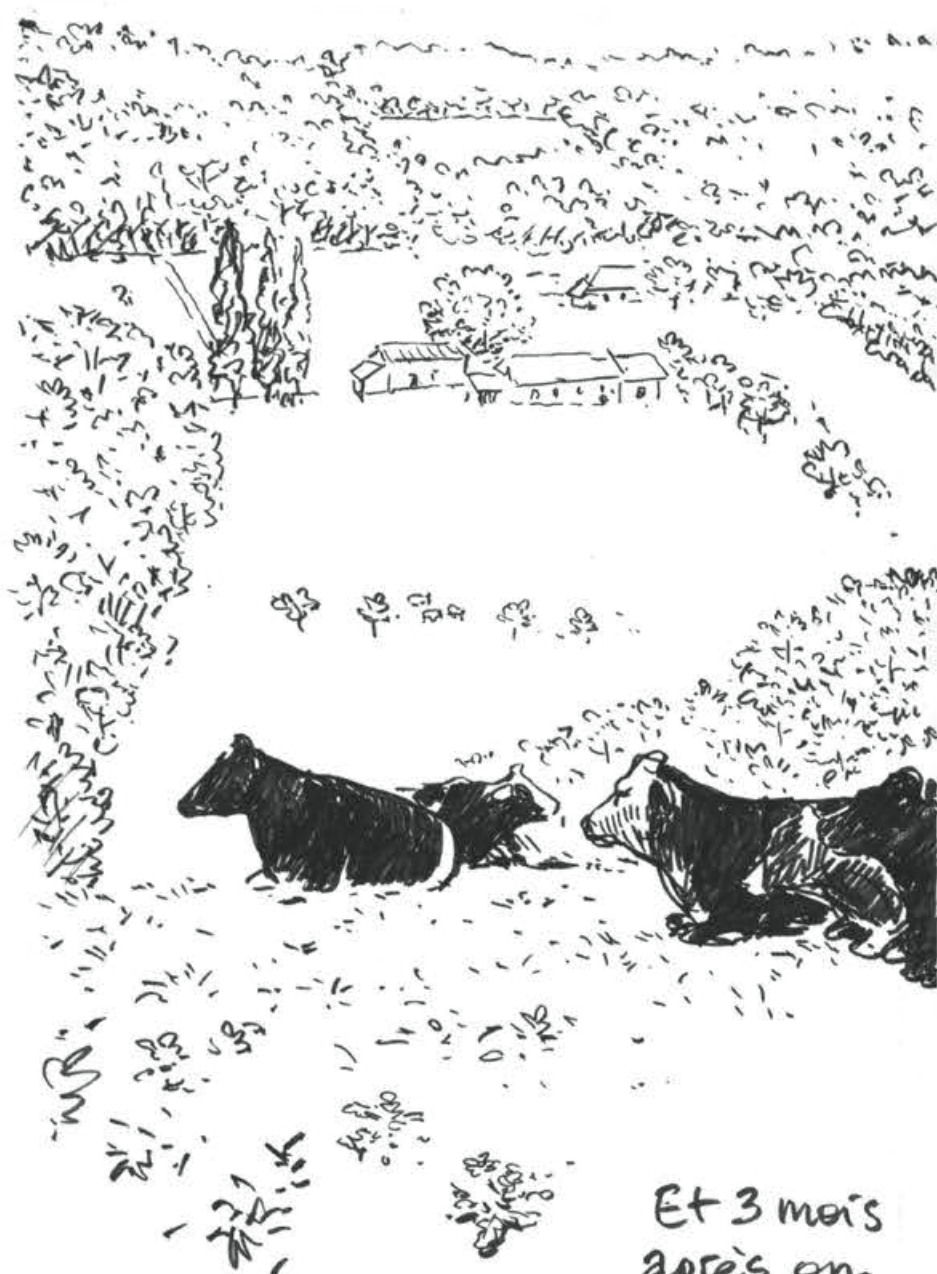


Dès qu'elles sont sevrées, vers 6 mois, les génisses vont au pré, par groupes d'une dizaine, les mêmes que dans la nurserie où elles ont grandi.

À 16 ou 17 mois, elles sont inséminées, puis une échographie de vérification à 35 jours, et ensuite il y a 9 mois de gestation.



Elles quittent le pré 3 semaines avant le vêlage et passent à la traite.



Et 3 mois après on recommence, insémination, échographie, grossesse, et 9 mois plus tard, une nouvelle naissance.



Le dernier né d'hier
est dans son box.

On lui donne du premier lait,
le colostrum riche en défenses
naturelles. C'est le robot qui
le sélectionne dans des seaux.



"Des fois au début, ils ont
du mal avec les tétines en plastique,
il faut leur apprendre, et puis à force
ça s'arrange", me dit Florian.



"Eux c'est les
Bobys... je
leur donne
des surnoms,
je sais pas
pourquoi.
Peut-être
parce que je
leur parle."



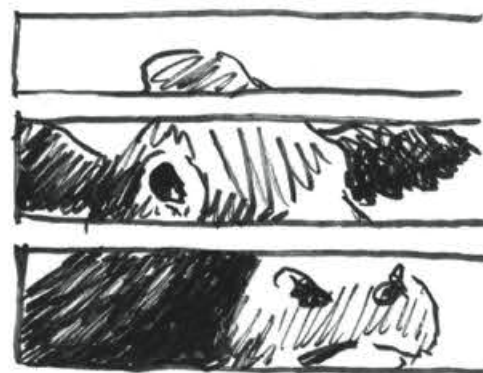
"J'aurais
pu les appeler
les daltons.
Ils se braquent
les seaux entre
eux dès qu'ils ont
fini le leur."





"On les charge en douceur,
ça marche souvent mieux qu'en force.
Et puis ça peut les rendre fiévreux."

Et là c'est la viande à la poubelle !"



"c'est
comme ça
c'est
la vie."

"Il y a une
bonne heure
de route
jusqu'à
l'abattoir.
Je conduis
le plus possible doucement."





Les boeufs sont au pré.

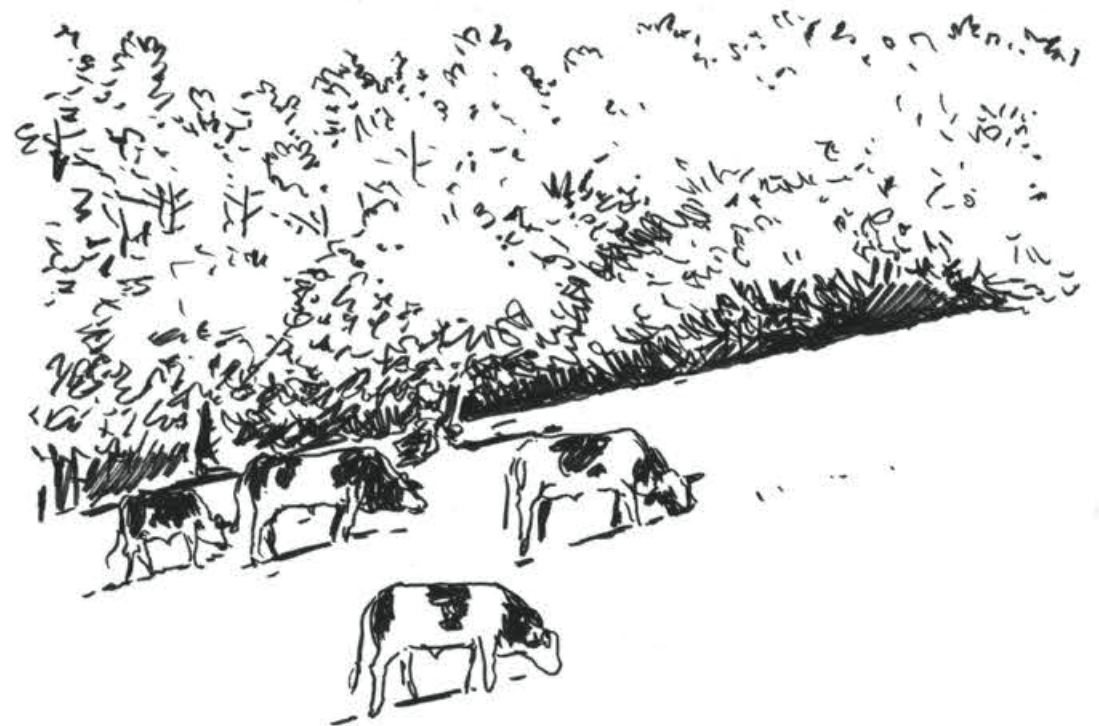
Ils se nourrissent d'herbe fraîche,
des fleurs de saison et d'air
frais pour les poumons.



"On les y laisse jusqu'à environ
4 ans. On les pousse pas tant qu'ils
sont dans leur croissance..."



"...Pour
qu'ils se
développent bien."

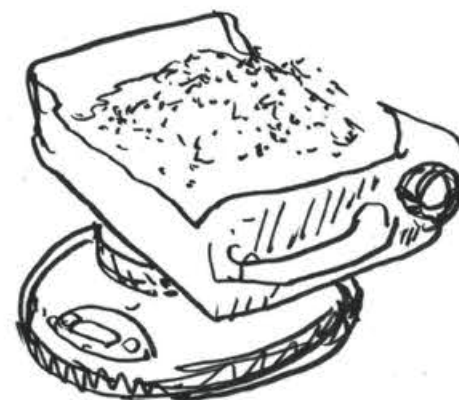


"Ça fait une
viande qui
vient
doucement."



En octobre, c'est le moment de semer
les prairies et les céréales d'hiver.

Thierry étalonne le débit du
grain dans le semoir.



Il le pèse et rentre les
résultats dans l'ordinateur
qui finit le travail.

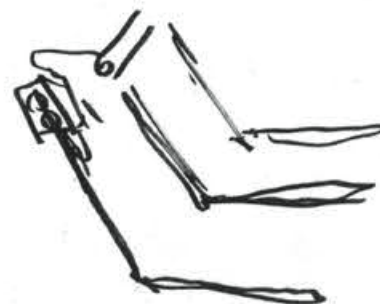


D'abord
il y a
les herse
rotatives
qui aèrent
la terre.



Puis le
rouleau
qui la tasse
un peu.

Le semoir qui
place les grains
en ligne à la
bonne profondeur.



Et les flexidoigts
qui recouvrent le grain
de terre.

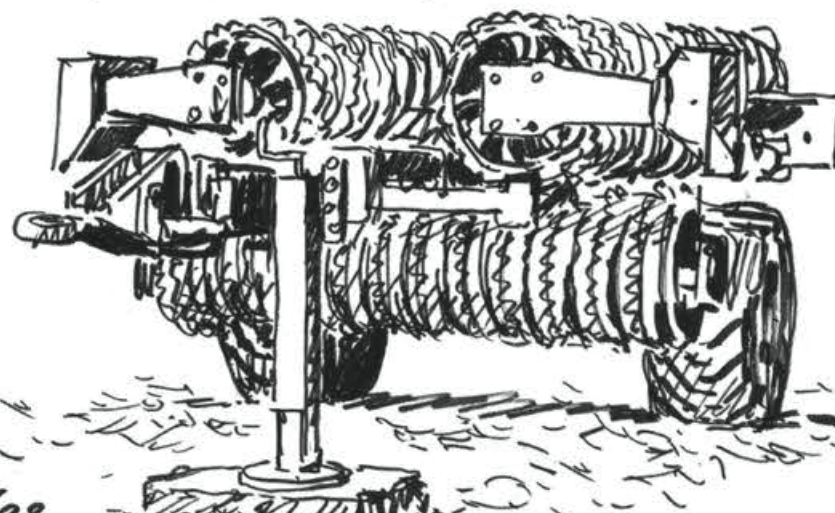


Y'a plus qu'à aller
dans un sens ...



... Et puis
dans l'autre.

Et ensuite on passe le rouleau
qui va densifier la terre ...



... Pour que
les graines se
sentent bien entourées
et pour limiter l'habitat des limaces, qui les adorent.



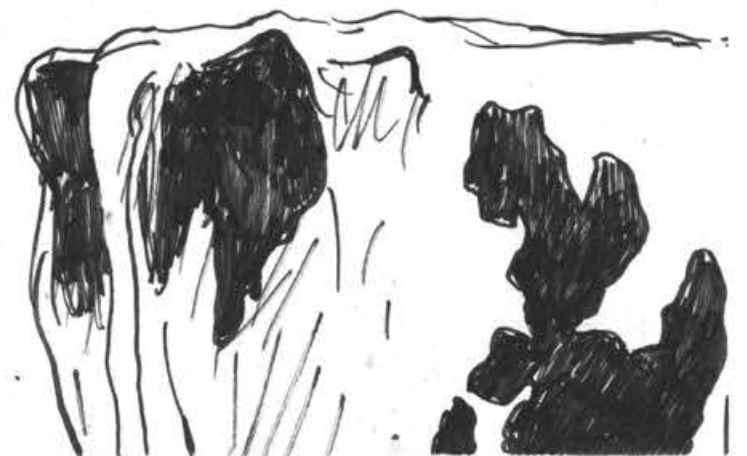
Une panse de vache
c'est 200 litres ...
une barrique .



Et ça boit 100 litres
par jour une vache,
c'est qu'il en faut
pour faire du lait.



En moyenne
dans les 35 litres
par jour, mais y'en a
qui en font 50, ou plus.



LAURENT LOLMÈDE

Né en 1965, Laurent Lolmède fait des études d'art à Bordeaux et à Paris (Ecole Nationale Supérieure des Arts Décoratifs). Il travaille d'abord dans la publicité, puis se consacre entièrement à la bande dessinée et à l'illustration. Ses chroniques dont *Jour de marché* (2009), *Brut de carnet* (2010) et *Goudron pavés* (2012) nous promènent dans ces lieux quotidiens où l'on croise un grand nombre d'anonymes et de personnages hauts en couleur. Son humour décapant, son trait acéré transforment l'ordinaire situation cocasse et le quotidien en scènes burlesques...

Depuis quelque temps, Lolmède a retrouvé le crayon de couleur bichromie rouge et bleu de son enfance. Avec cette instrument, il s'amuse à croquer l'actu, il exacerbe et exagère à peine les informations qui nous sont données chaque jour. Le livre *Brut d'actu* publié chez United Dead Artists réunit ses travaux.

Il a publié et auto-édité un grand nombre de livres du format carte postale au 30x40 cm dont le dernier *Portraits de rue* paru aux Éditions Ouïe/Dire en mars dernier 2022.

Lolmède participe à de nombreuses résidences d'artistes notamment à Angoulême, Monflanquin, Aix-en-Provence, Coulounieix-Chamiers et Périgueux.

LUCIE DURBIANO

Lucie Durbiano naît à Castelsarrasin en 1969. Elle grandit dans le Sud, suit des études d'art à la villa Arson à Nice, puis aux Arts Décoratifs de Strasbourg. Elle illustre d'abord des albums pour la jeunesse, dont les premiers Lulu Grenadine (par Laurence Gillot, chez Nathan). Elle travaille aussi pour la presse, Pomme d'Api, Astrapi et Toboggan. C'est en 2001 qu'elle fait ses débuts en bande dessinée, avec une histoire courte publiée par Les Humanoïdes associés dans le collectif Tohu Revue. Peu après, elle signe, *Laurence* son premier album paru chez Les Requins Marteaux.

Orage et Désespoir, son premier paru en 2005 chez Gallimard, a été salué par la critique et a été sélectionné pour le prix du meilleur album du festival d'Angoulême en 2006. En 2009 elle collabore de nouveau avec Laurence Gillot pour la célèbre série *Les Super Super*, qui paraît tous les mois dans le magazine Astrapi chez Bayard Presse.

Lucie raconte des histoires dans lesquelles ses personnages sont souvent de jeunes personnes à la croisée de l'enfance et de l'âge adulte, une période de transition et de bouleversement. À travers des espèces de comédies romantiques, Elle aime jouer avec les rapports humains, leurs mesquineries ou leur grandeur d'âme.

TROUBS

Né en 1969 à Bordeaux, Jean-Marc Troubet dit Troubs passe son enfance autour du bassin d'Arcachon. De la proximité avec l'océan lui viendra plus tard le goût pour les voyages. Mais avant de partir loin, Troubs passe par les Beaux-Arts de Toulouse puis par ceux d'Angoulême d'où il sort en 1993.

Il s'installe ensuite en Dordogne et participe à des fanzines avec l'association Art Fécule avec laquelle il publie son premier livre.

Il se met ensuite à courir le monde. De ses voyages il ramène des dizaines de croquis réalisés in situ. La pratique du croquis étant pour lui une manière de prendre des notes et de garder des choses ou des personnes en mémoire. De cette matière dessinée abondante, il façonne des livres de voyages touchants et personnels dans lesquels il se raconte et il raconte le monde tel qu'il le voit, sans fioriture et sans jamais donner de leçon. Troubs rejoint à la fin des années 2000 les éditions Futuropolis chez qui il publie la plupart de ses livres dont le très remarqué *Mon voisin Raymond*.

Troubs est un poète bourlingueur qui croise la route de comparses avec lesquels il s'associe volontiers tels que Benjamin Flao, Nicolas Dumontheuil, Marc Pichelin ou encore Edmond Baudoin.



Photos : Caylord Caudion

COMPAGNIE OUIË/DIRE

Depuis sa fondation en 1994, Ouïe/Dire réalise un travail original de création à entendre. Concerts, spectacles, expositions, projets de résidences, projets éditoriaux, la compagnie invente des aventures artistiques centrées sur l'écoute tout en multipliant des relations avec la photographie, le dessin, la vidéo, l'écriture, la bande dessinée...

Ouïe/Dire se définit aujourd'hui comme une compagnie d'art sonore et depuis ses débuts développe un art de la phonographie, un art de l'image sonore. La phonographie est envisagée ici comme un art de la relation et du partage d'une écoute. Relations avec les paysages, avec les gens ou avec les activités humaines ou non humaines. Partage d'une écoute avec la musique mais aussi avec les arts visuels et l'écriture.

Le catalogue Ouïe/Dire est le reflet de cette approche diverse, il contient des cartes postales

sonores, des livres-CD mais aussi des livres d'images, des albums de bandes dessinées et des objets DVD.

Les projets de la compagnie sont essentiellement en lien avec le réel. Les artistes s'engagent dans une observation du quotidien, dans une exploration de l'ordinaire. Ils proposent une perception du monde tel qu'il est.

La Compagnie participe à de nombreuses résidences en France mais aussi à l'étranger. Depuis 2016, Ouïe/Dire organise un ambitieux programme de résidences expérimentales et interdisciplinaires sur les quartiers prioritaires de Coulounieix-Chamiers et Périgueux. Intitulé *Vagabondage 932*, cette aventure hors-norme propose une présence artistique de longue durée au sein même de ces quartiers et observe ce que produit cette présence.

Porteur du programme *Hectares*, Ouïe/Dire entame un travail sur le monde agricole et rural à l'échelle du département de la Dordogne.

Les artistes invités abordent les sujets de la production alimentaire, du lien avec le vivant, de l'environnement mais aussi les questions liées à l'économie de notre agriculture ainsi que celle de la transmission des savoir-faire et des exploitations.

CONTACT

3 rue de Varsovie - 24000 Périgueux
05 53 07 09 48
contact@ouiedire.com
www.ouiedire.com



LOLMÈDE AU CHATEAU MOULIN CARESSE

Propriété familiale depuis 1749, le domaine qui se transmet de génération en génération est actuellement géré par Jean-François et Sylvie Deffarge et leurs enfants Benjamin et Quentin. Située aux portes du Périgord et à 20 km à l'Est de Saint-Emilion, la propriété du Château Moulin Caresse s'étend sur 50 hectares plantés en vignes, elle domine de 80 mètres la vallée de la Dordogne. Au cœur de l'appellation Montravel, le vignoble se compose de terroirs complémentaires. Les coteaux argilo-calcaires propices aux Merlot, Cabernet France, Cabernet Sauvignon et Malbec valorisent à merveille les vins rouges et rosés.

Château Moulin Caresse
1235 route de Couin,
24230 Saint-Antoine-de-Breuilh
05 53 27 55 58
contact@moulincaresse.com

LUCIE DURBIANO AU GAEC TERROIR DE FRANCHEMONT

Le GAEC de Franchemont est une exploitation située en plein Bergeracois qui produit divers légumes et céréales. Xavier Arnouilh gère l'exploitation familiale depuis 1992. Il a toujours eu à cœur de travailler avec des pratiques raisonnées et pertinentes. En plus de les retrouver sur les marchés et sur leur exploitation, depuis peu, la famille a racheté le magasin des Agriculteurs Réunis, à Bergerac.

Terroir de Franchemont
Route de Borie Basse, 24590 Prigonrieux
Les Agriculteurs Réunis :
81 rue Paul Doumer, 24100 Bergerac
agriculteurs-reunis@orange.fr

TROUBS AU GAEC DE MARENCE

Carine et Thierry Dupuy vous accueillent dans leur ferme laitière où vous pourrez découvrir leur troupeau et la traite robotisée. Vente à la ferme de viande en colis sur commande (veau de lait et bœuf), saucisson et conserves pur bœuf.

GAEC de Marence
599 chemin de Marence
Marence 24210 Bars
05 53 05 23 13 – 06 30 60 94 69
carine@geacdemarence.fr