

HECTARES

Numéro 2 - Artistes en résidence à la ferme - Dordogne 2023

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



ARMELLE ANTIER - LOUISE COLLET - PLACID



Compagnie
OUIE/DIRE

© Armelle Antier - Louise Collet - Placid
Éditions Ouïe/Dire 2023
3 rue de Varsovie - 24000 Périgueux
05 53 07 09 48
contact@ouiedire.com
www.ouiedire.com

Achevé d’imprimer au quatrième trimestre 2023 par Roto Champagne

C'est un nouveau volet d'HECTARES qui se dévoile à nous pour l'édition 2023 du Festival du Livre gourmand. Mus par la volonté de découvrir et faire découvrir le quotidien d'agriculteurs de Dordogne, deux illustratrices et un illustrateur de bandes dessinées ont fait l'expérience d'une immersion artistique au cœur des exploitations durant trois semaines. Par un regard sensible, ils rendent compte de la diversité des expériences vécues et de la multiplicité des approches. Territoire rural, la Dordogne est une terre fertile. Pour nous, qui habitons ces lieux, c'est une chance. Une chance que nous mesurons pleinement et qui nous pousse, à Périgueux, à porter un projet municipal ambitieux qui va du produit jusqu'à l'assiette.

« Bien manger à tous les âges », c'est le thème du Festival du Livre gourmand en 2023, mais c'est aussi un engagement que nous avons, avec mon équipe municipale, rendu concret le 1er septembre 2023 avec la reprise en régie de la restauration collective. Désormais, les enfants, comme les seniors, bénéficient chaque jour de repas faits maisons composés de produits 100 % bio et/ou locaux.

Les liens tissés avec les agricultrices, les agriculteurs et les filières de notre département sont essentiels à notre ambition. Le projet HECTARES, en est une autre déclinaison. Le premier volet a été un succès et je ne doute pas que le deuxième le sera aussi. Cette démarche offre un regard nouveau sur des personnes, documentée sur des métiers et des passions. Par le geste artistique, les auteurs rendent accessibles d'une manière inédite les différentes facettes de la vie dans les exploitations. Ils donnent à voir les relations qui se nouent entre l'homme et son environnement et entre toutes les composantes du vivant dans les fermes. HECTARES, ce sont des rencontres, des échanges, des transmissions.

Loin des préjugés, les artistes, de par leur sensibilité et leur approche nous laissent une trace sur les réalités qui traversent le monde agricole dans sa complexité. Ils nous disent quelque chose d'une époque et des transitions à l'œuvre.

C'est un travail remarquable. Je veux, pour cela, remercier les artistes et les professionnels invitants, ainsi que la Chambre d'agriculture 24 et la compagnie Ouïe/Dire qui participent, aux côtés de la Ville de Périgueux, à ce beau projet partagé.

Je vous invite à venir nombreux découvrir ces planches en grand format à partir du 17 novembre au centre culturel de la Visitation et je vous souhaite une très belle édition 2023 du Festival du Livre gourmand !

Delphine LABAILS

Maire de Périgueux

1^{ère} Vice-Présidente du Grand Périgueux

Conseillère régionale

Ce deuxième numéro du journal HECTARES est une invitation à voyager dans des fermes Périgourdines. Dans ce journal, les mots, les dessins et les récoltes deviennent de vrais chefs-d'œuvre littéraires.

Cette édition sort à l'occasion du festival du livre gourmand, il est donc de circonstance de lier plus que jamais l'agriculture à la gastronomie, ce qui paraît incontournable en Périgord. Les similitudes entre agriculture et gastronomie sont indéniables : un chef talentueux assemble les ingrédients pour créer un plat exquis, un agricultrice ou un agriculteur travaille avec passion et dévouement pour cultiver les bons produits qui finiront dans nos assiettes. Nos trois agricultrices et agriculteurs présents dans ce numéro en sont le témoignage.

Parlons donc d'agriculture gourmande ! Les livres de cuisine sont comme des romans culinaires, remplis de recettes alléchantes où chaque page est une invitation à explorer de nouveaux horizons, à découvrir des saveurs inconnues et à encourager à la créativité culinaire. Ce journal offre la même perspective avec des témoignages qui font vivre nos territoires, innovent et inventent des nouvelles pratiques.

Je dirais également que l'agriculture ne se limite pas à nourrir notre corps, elle nourrit aussi notre esprit. L'évolution des paysages au cours des saisons raconte à chaque fois une nouvelle histoire. Ce journal reprend une partie de ces histoires et les rend accessibles au plus grand nombre grâce au talent de nos trois artistes.

Je souhaite ici remercier les agricultrices et agriculteurs qui ont accepté de recevoir ces trois artistes, la Mairie de Périgueux et le Crédit Agricole Charente Périgord sans qui ce journal n'aurait pas pu être réalisé.

Alors, que vous soyez passionnés par l'agriculture, la gastronomie, la bande dessinée, ou simplement la littérature, vous trouverez dans ces pages le plaisir de voyager dans nos trois fermes Périgourdines. Je vous invite ainsi à vous plonger dans ce monde fascinant qu'est l'agriculture. Nourrissez votre corps, votre esprit et votre imagination. Je vous souhaite une bonne lecture et une bonne découverte d'un échantillon de nos savoir-faire !

Jean-Philippe GRANGER

Président de la Chambre départementale d'Agriculture de la Dordogne

EDITOS



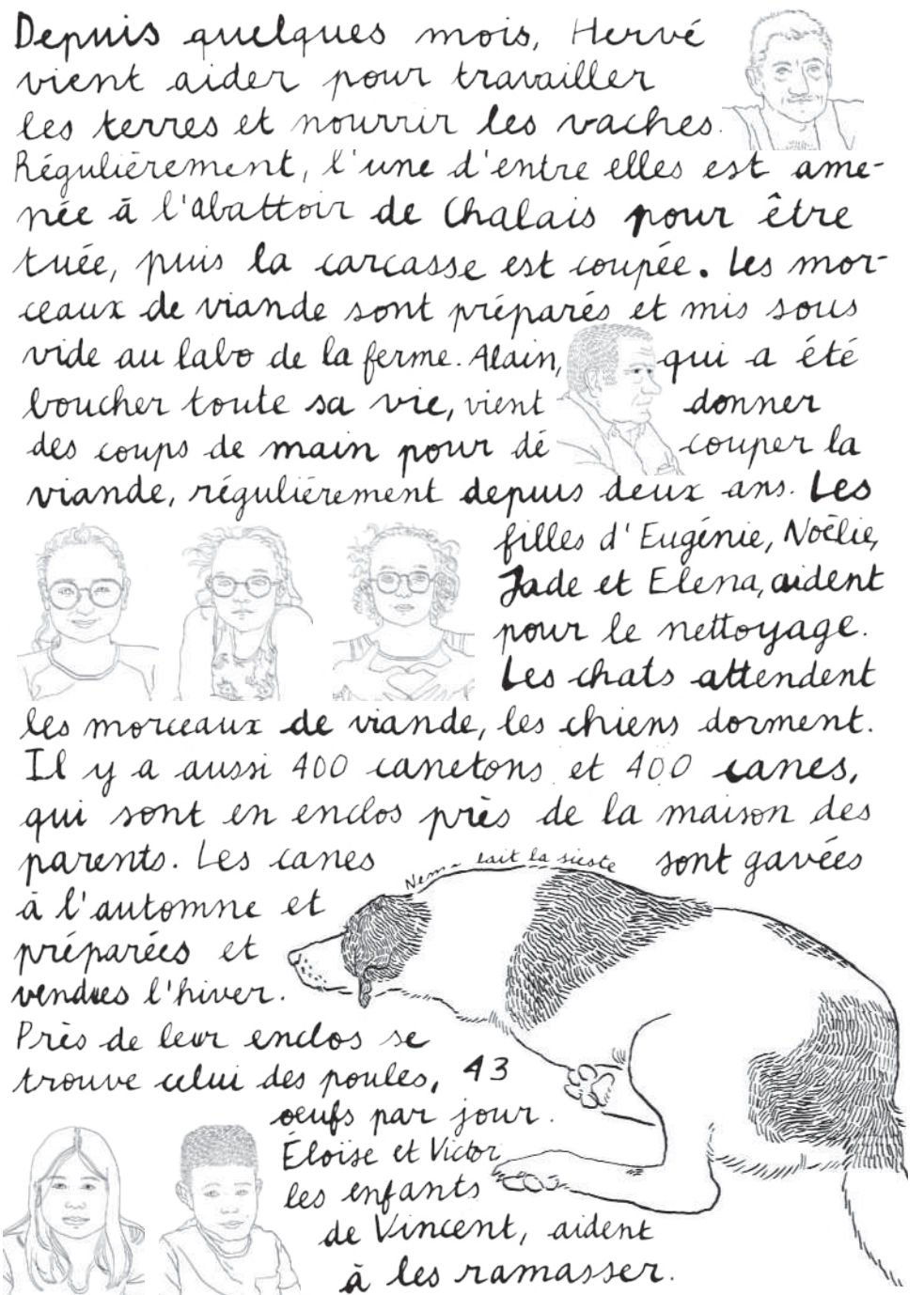


La grand-mère, Jeannine, se souvient lorsque son père traitait les vignes, c'était d'un beau bleu, elle aurait bien voulu avoir une robe de ce bleu-là. Sa fille Francine et son gendre Patrick ont commencé à acheter quelques parcelles en 64, 22 hectares chez Ménard. Ils avaient une quinzaine de vaches, du tabac. (Francine dit tabac en prononçant le "c" final). Ils ont vraiment démarré l'exploitation en 83-84, avec un tracteur 4 roues motrices. En 1995, ils travaillaient 60 hectares, soit le triple de la surface qu'ils avaient 30 ans auparavant. Leur fils Vincent s'est installé avec eux en 2019, et sa compagne Eugénie peu après. La famille des Chevalarias gère maintenant 150 hectares de terres, en polyculture / élevage : 80 hectares cultivés (maïs, tournesol, blé, orge, féverolles), et 70 hectares de surface enherbée : champs de luzerne et prés où paissent les vaches. Pour les appeler depuis la lisière du champ, Vincent crie "Valé valé valé", "venez venez venez" en patois.

Depuis quelques mois, Hervé vient aider pour travailler les terres et nourrir les vaches. Régulièrement, l'une d'entre elles est amenée à l'abattoir de Chalais pour être tuée, puis la carcasse est coupée. Les morceaux de viande sont préparés et mis sous vide au labo de la ferme. Alain, qui a été boucher toute sa vie, vient donner des coups de main pour découper la viande, régulièrement depuis deux ans. Les filles d'Eugénie, Noëlie, Jade et Elena, aident pour le nettoyage.

Les chats attendent les morceaux de viande, les chiens dorment. Il y a aussi 400 canetons et 400 canes, qui sont en endos près de la maison des parents. Les canes sont gavées à l'automne et préparées et vendues l'hiver.

Près de leur endos se trouve celui des poules, 43 œufs par jour. Éloïse et Victor, les enfants de Vincent, aident à les ramasser.

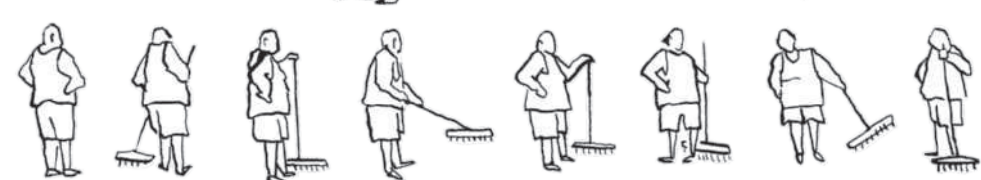




J'ai passé deux semaines dans l'exploitation, pour suivre les activités de Vincent, sa famille et leurs connaissances. Comme j'étais hébergée chez lui, j'étais immergée dans son rythme quotidien. Le matin, on se levait entre 5h et 7h. Les journées étaient bien remplies, entre le soin aux vaches, aux canards, le chargement et le déchargement du camion-vitrine pour les marchés, la préparation de la viande, le travail dans les champs, les livraisons de colis de viande... J'aidais pour certaines choses, et surtout, je dessinais tout ce que je pouvais. Ma banane en bandoulière remplie de crayons de couleur, j'avais l'impression d'être comme une reporter. Le soir, il y avait pas besoin de me chanter une berceuse pour que je m'endorme, j'ai même pas entendu le gros orage.



Après avoir fauché la luzerne, on la fane, puis on la dépose en andains et on en fait des bottes.

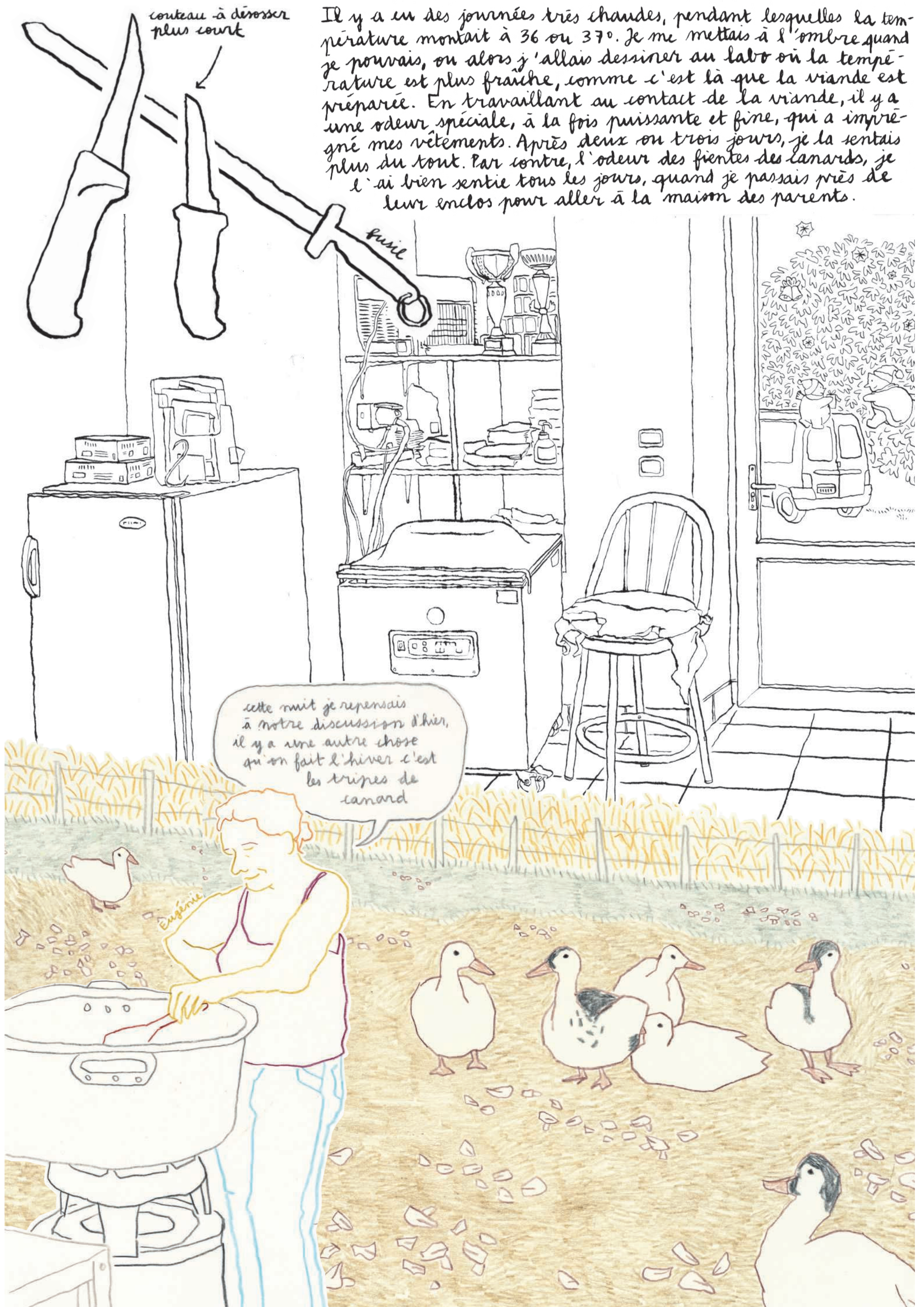


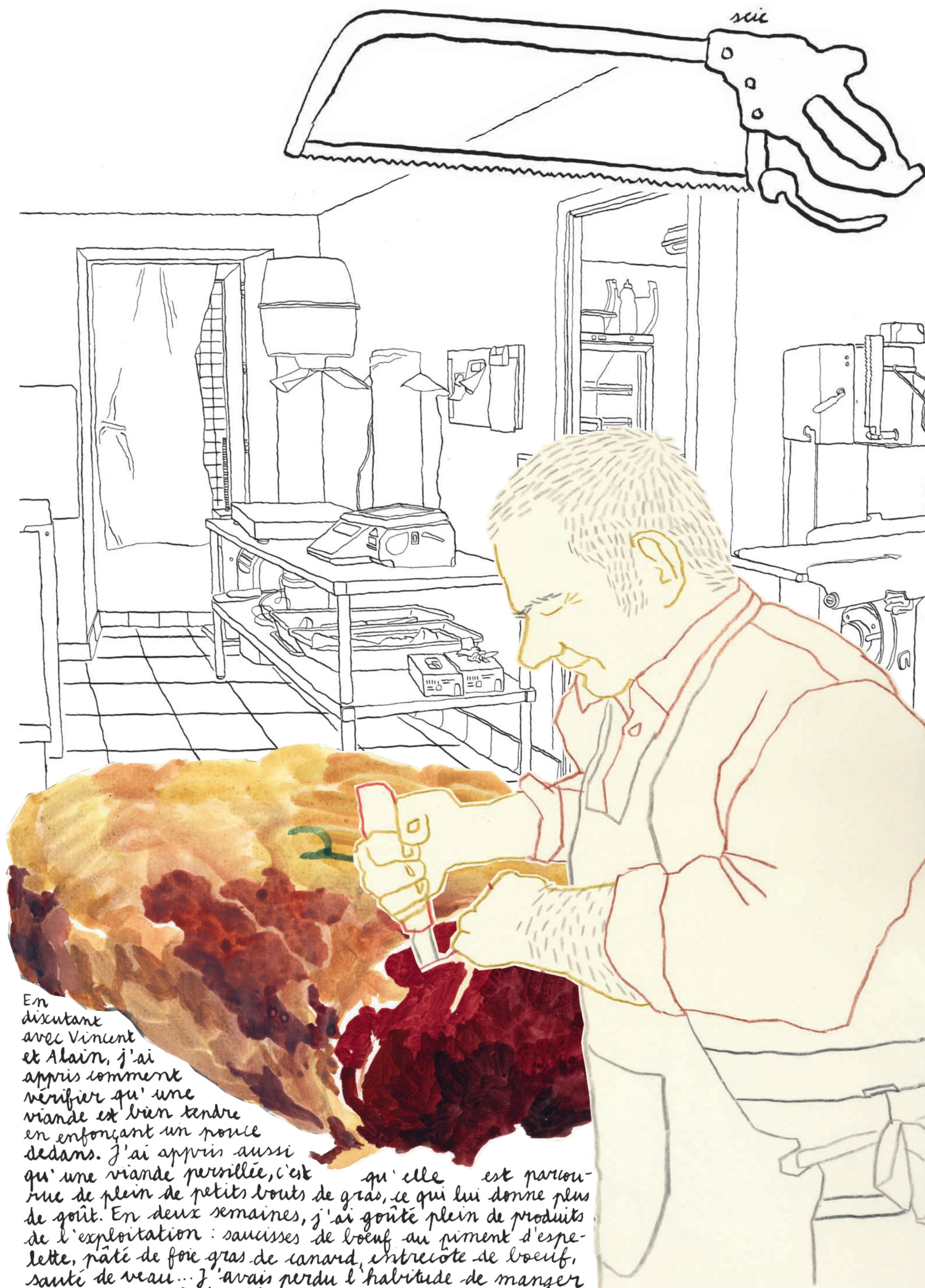
Une partie des récoltes sert à nourrir les bêtes. Les foin et la luzerne passent dans une machine, le round balleur, pour être transformés en bottes. Le maïs est coupé en gros flocons par une ensileuse, récolté en benne et déposé en tas d'ensilage. Tassé au tracteur, il est bâché et recouvert de vieux pneus pour le rendre hermétique à l'air.

Les grains de blé, d'orge et les fèves sont stockés en cellules à grain, mélangées et laminées par un moulin au hangar. La farine est distribuée aux vaches chaque jour, l'été en complément du pacage (herbes du pré) et du foin, l'hiver en complément du foin, de la luzerne et du maïs ensilé.









En discutant avec Vincent et Alain, j'ai appris comment vérifier qu'une viande est bien tendre en enfonçant un pouce dedans. J'ai appris aussi qu'une viande persillée, c'est qu'elle est parsemée de plein de petits bouts de gras, ce qui lui donne plus de goût. En deux semaines, j'ai goûté plein de produits de l'exploitation : saucisses de bœuf au piment d'espelette, pâté de foie gras de canard, entrecôte de bœuf, sauté de veau... J'avais perdu l'habitude de manger de la viande à tous les repas moi !



Pendant ces deux semaines à la ferme, j'ai retrouvé un peu des histoires du passé que m'ont racontées mes grands-mères. Et surtout, je les ai vécues. Le repas des vignerons après la vendange, par exemple. C'était de toutes petites vendanges, on a passé plus de temps à table pour manger le bon repas que Christiane avait préparé, qu'à ramasser le raisin, mais voilà c'était la grande tablée dont on m'avait parlé, le pineau servi par Claude à l'apéro, et, petite différence avec les Pays de la Loire d'où je viens, le chabrot après la soupe : un fond de vin rouge versé dans l'assiette, qui se mélange à la fin du potage.





La viande de bœuf, de veau, les œufs produits au GAEC Chevalarias et Fils sont vendus sur les marchés de Bordeaux, Ribérac, Verteillac. L'été, on peut les trouver sur les marchés gourmands également. Les produits de la ferme sont aussi distribués en solis, ainsi que dans deux restaurants: le Chabrot à Ribérac, et La Petite Duché à Eygurande-et-Gardedeuil.



J'arrive à Vergt un matin d'octobre.

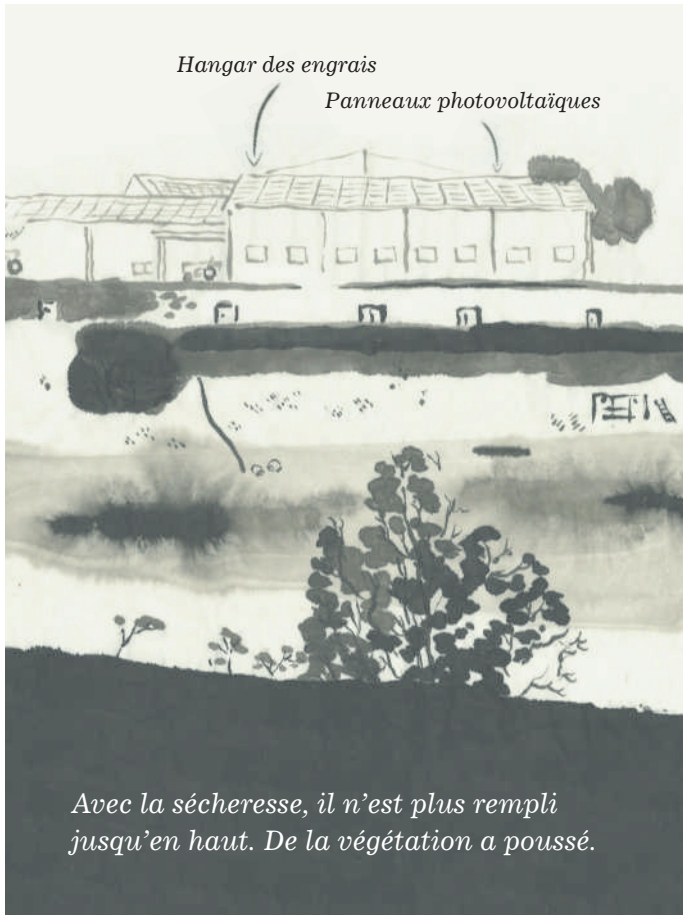
*Il fait chaud pour la saison. À 9h, le soleil est déjà très fort.
Je traverse une forêt et emprunte le chemin de La poussière.*

*Je croise des chevaux dans un enclos
et trouve au bout du chemin une ferme.*

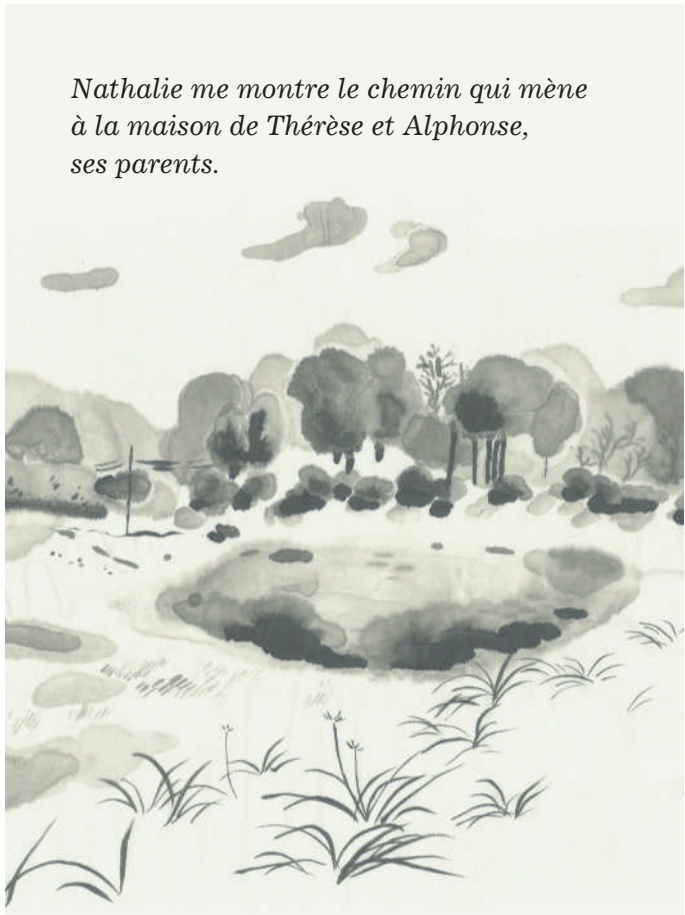
*Sans m'en rendre compte, je suis entrée
dans l'exploitation EARL Puech.
Nous sommes dans le lieu-dit Gandy,
route des chevaux, entre les numéros
1310 et 1540.*

*Nathalie m'accueille, pleine de vie.
J'embarque à bord de son véhicule
électrique. Nous faisons un tour
de l'exploitation.*

*Au centre de la propriété se trouvent
un ensemble de bâtiments agricoles
et un grand bassin de rétention d'eau.*



*Avec la sécheresse, il n'est plus rempli
jusqu'en haut. De la végétation a poussé.*



*Nathalie me montre le chemin qui mène
à la maison de Thérèse et Alphonse,
ses parents.*

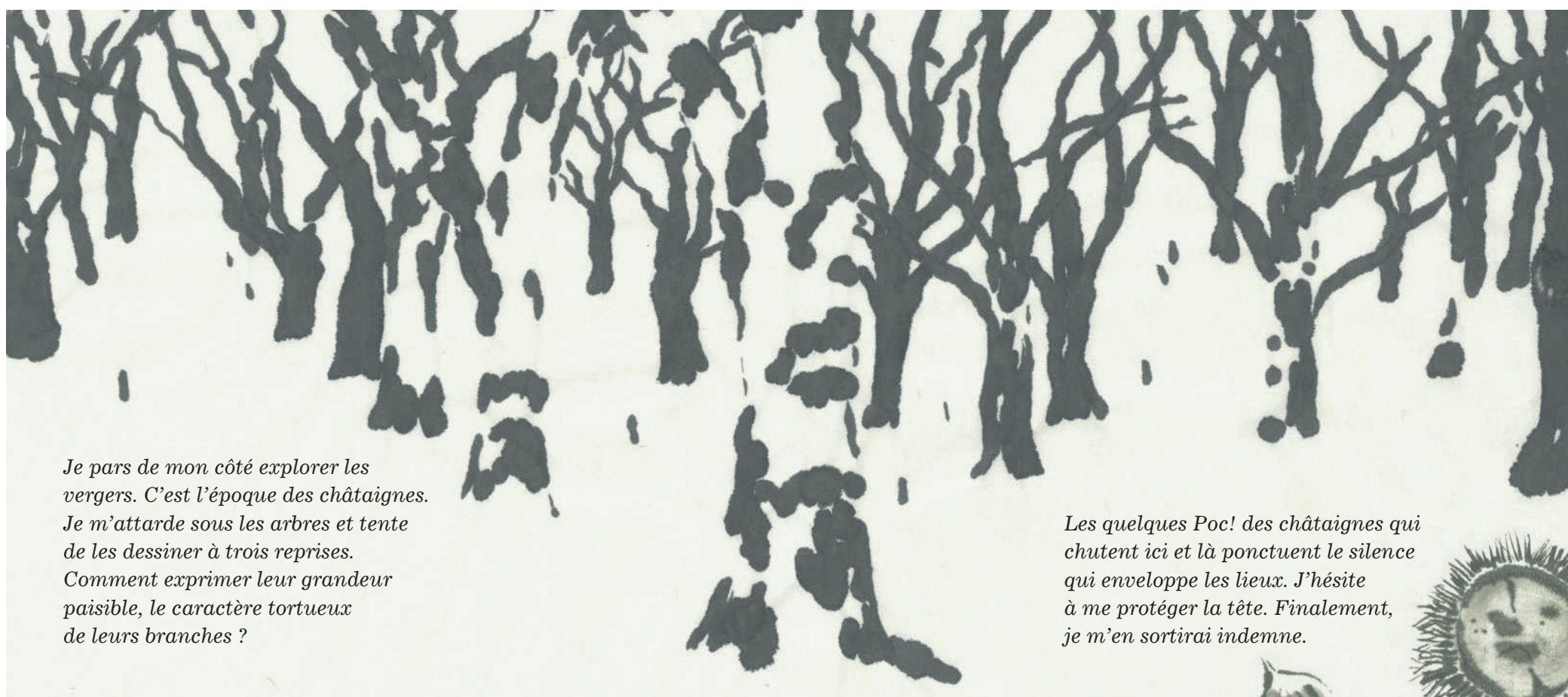


*Sous les tunnels de fraisiers, Nathalie me présente son équipe de saisonniers. Avec énergie, elle charge
des plateaux de fraises dans sa camionnette. Ici, on a cultivé la Charlotte, la Murano et quelques
autres variétés. Mais la drosophile a abîmé ces plants. Aujourd'hui, ils ont opté pour La Favori.*



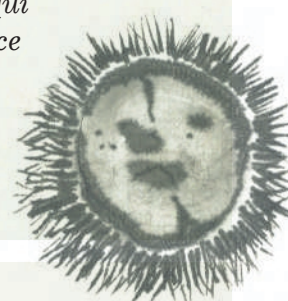
*Les fraises sont
petites mais poussent
sans encombre. Le seul
inconvenient est la
punaise Lygus. Avant,
elle n'arrivait qu'en juin,
mais maintenant, elle se
met sur les fraises dès
la plantation et
provoque des
déformations.*

*Chaque jour, à 12h20, Nathalie part livrer les
fraises à la Socave. C'est la coopérative de Vergt,
qui commercialise les fraises et les châtaignes.*



Je pars de mon côté explorer les vergers. C'est l'époque des châtaignes. Je m'attarde sous les arbres et tente de les dessiner à trois reprises. Comment exprimer leur grandeur paisible, le caractère tortueux de leurs branches ?

Les quelques Poc! des châtaignes qui chutent ici et là ponctuent le silence qui enveloppe les lieux. J'hésite à me protéger la tête. Finalement, je m'en sortirai indemne.



Je retourne au cœur de l'activité. Je me poste pour dessiner le tracteur et sa remorque qui déversent les châtaignes à l'entrée du hangar. Celui-ci est utilisé pour le tri et le nettoyage des fruits.

Alphonse arrive avec une nouvelle cargaison. Nathalie déplace le premier tracteur et j'abandonne mes pinceaux pour la laisser passer.

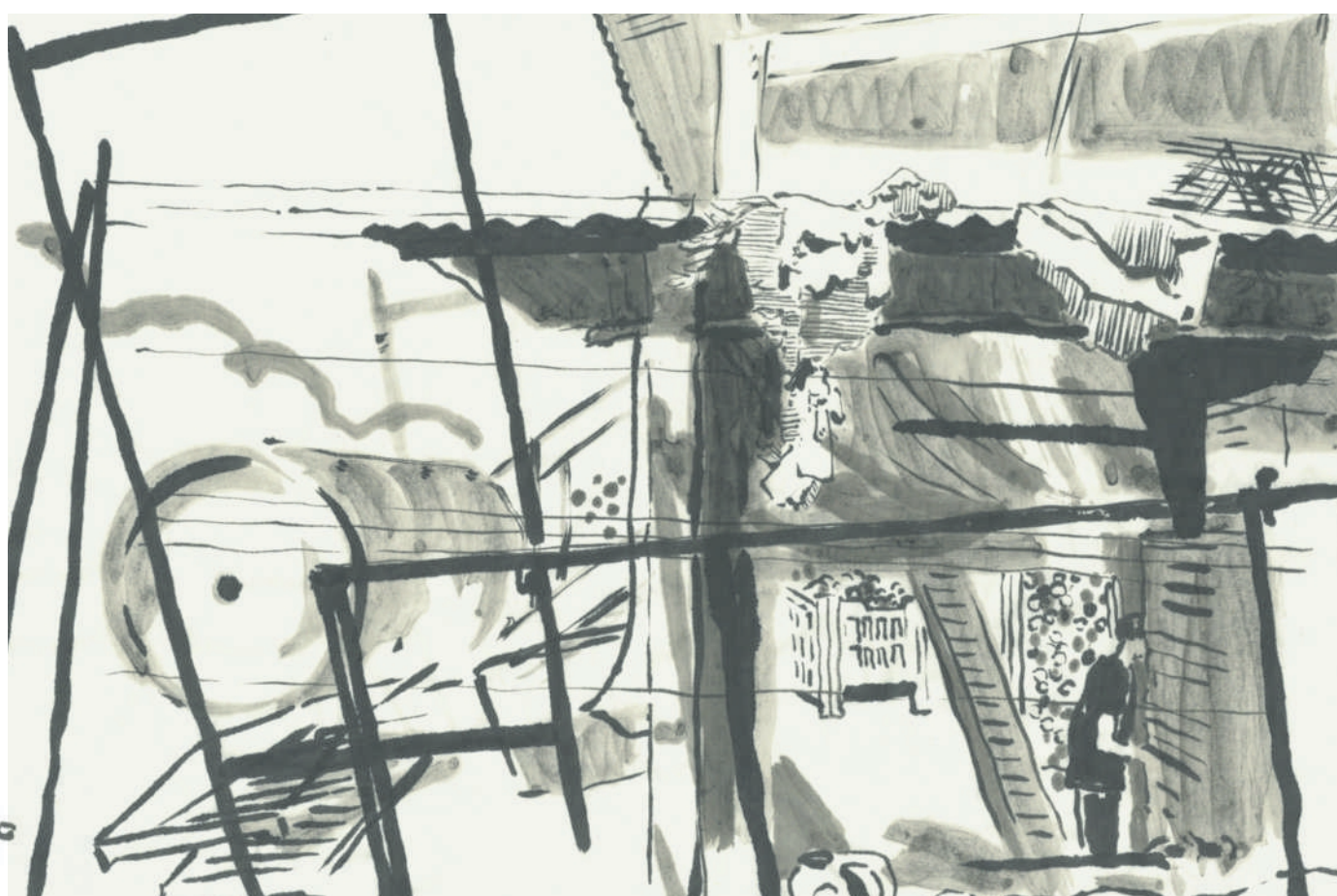
Tous deux manient avec une aisance surprenante ces énormes machines, lourdes et lentes.



Le rythme est effréné et chacun sait exactement ce qu'il doit faire. Tout semble s'organiser sans que personne n'ait à parler. Les habitudes sont ancrées. L'alchimie paraît imperturbable.

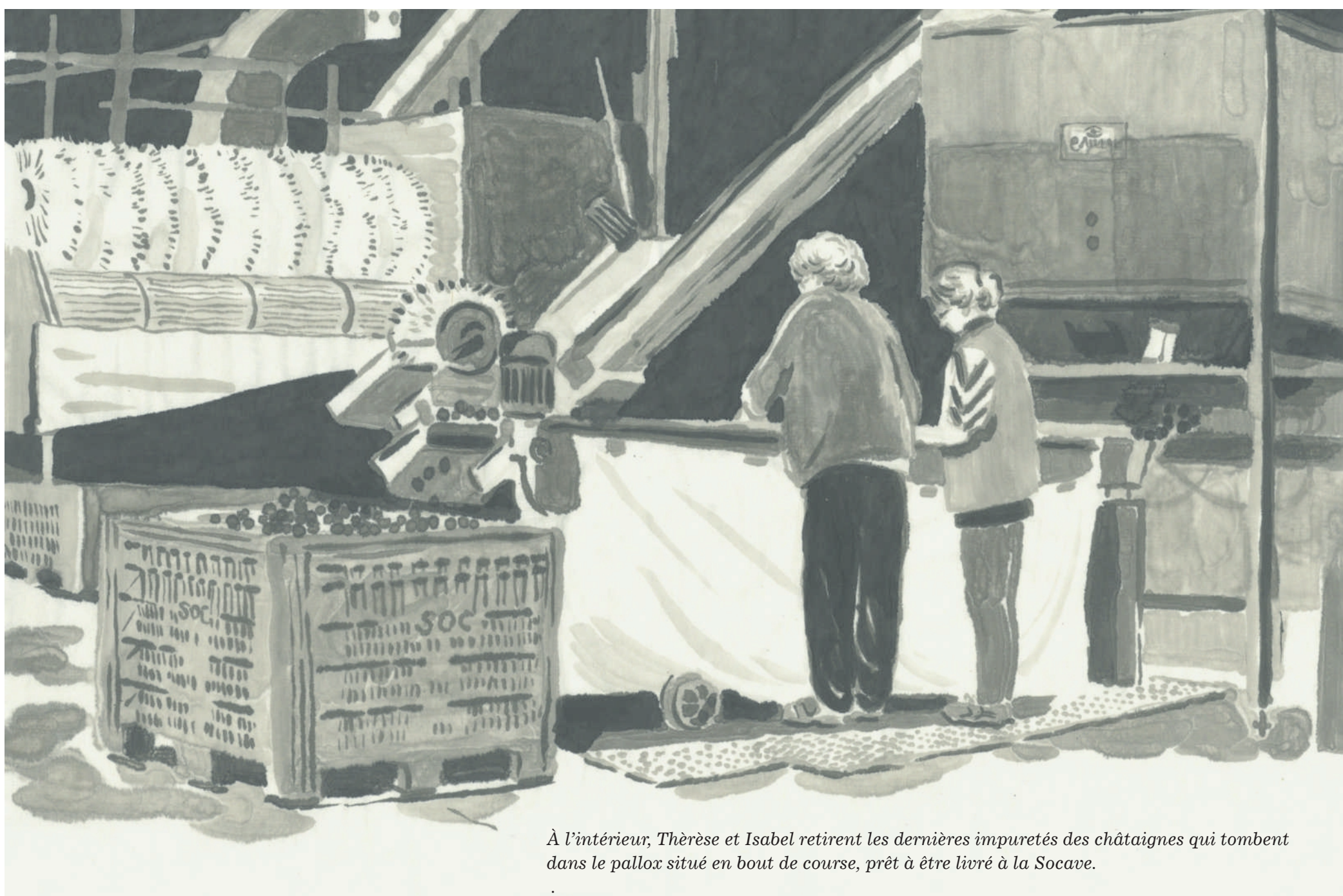
Je m'approche de Carlos. Il travaille ici depuis deux ans. Lorsqu'il n'est pas là, il est au Portugal. C'est le cas de presque tous les saisonniers ici.

Carlos est à l'entrée du hangar, à la station de décharge. Il actionne une roue qui fait s'écouler les châtaignes depuis le grand bac vers un tapis roulant, qui se dirige vers l'intérieur du hangar. Carlos évacue le plus gros des pierres et les branchages qui se sont mêlés aux bogues. Devant lui, un écran de surveillance lui permet de vérifier qu'il n'y a pas de bourrage dans le circuit de la machine, à l'intérieur du hangar.





Régulièrement, Carlos sort de sa cachette, grimpe les escaliers à toute allure et répare le défaut du flux, avant de revenir aussitôt à son poste.



À l'intérieur, Thérèse et Isabel retirent les dernières impuretés des châtaignes qui tombent dans le pallox situé en bout de course, prêt à être livré à la Socave.



À 11h50, Thérèse rentre chez elle.
Elle habite avec Alphonse une maison construite sur l'exploitation. Chaque jour, elle réchauffe le repas qu'elle a préparé avec soin la veille, puis elle met le couvert. Nathalie n'a que 15 minutes pour déjeuner avant la livraison des fraises.
Je déjeune avec eux trois. C'est le moment calme de la journée, propice aux échanges.

Alphonse et Thérèse m'expliquent qu'ils sont arrivés en 1972 à Gandy. Ils sont partis de rien et Alphonse a construit entièrement de ses mains la machine de tri. Alphonse est né et a grandi à Église-Neuve-de-Verdt, à 5 km d'ici. Une partie de leur famille est encore installée là-bas. Thérèse a grandi à Grignols.

On parle de la répartition des tâches avec Nathalie et sa mère. Je leur fais remarquer qu'elles savent tout faire de leurs mains.



Je n'ai jamais voulu monter sur un tracteur. Non pas que je n'aurais pas pu, mais si je mettais le doigt dans cet engrenage, c'était fini. Il fallait déjà s'occuper de la maison, des enfants, des repas, et de tout le reste à la ferme. Ça aurait été la goutte d'eau.

Chacun à son poste.
La discrétion et l'humilité sont de mise.

Thérèse marche mal, elle souffre d'arthrose aux hanches. Elle ne se plaint jamais, le travail est sa vie. Avec toujours la même énergie, elle passe ses journées debout à trier les fruits, dans le bruit infernal du hangar. C'est un travail éprouvant pour le corps. Nathalie a hérité de la persévérance et du courage de ses parents.

Aujourd'hui, Thérèse a cuisiné du lapin aux carottes et quelques cèpes que nous avons cueillis avec Nathalie hier. C'est délicieux.



À table, Nathalie évoque « le premier atelier », un des hangars que j'ai dessiné. C'est un amoncellement gigantesque de pièces d'irrigation. Chaque élément constitutif de ce dédale est une énigme pour moi.

Thérèse : Oui, c'est à cause des brebis !

Nathalie : Des brebis ?

Alphonse : Avant, tout était bien rangé. Mais un jour où j'étais malade, toutes les brebis sont passées par là et tout a été mis à terre. La pagaille ! C'était il y a plus de 40 ans. En 1975 je crois...



Nathalie s'amuse de cette découverte. Elle n'avait jamais posé de questions sur cet espace qu'elle traverse tous les jours, depuis 30 ans. Les affaires courantes sont trop prenantes. Il s'agit sûrement d'un événement traumatisant pour ses parents.



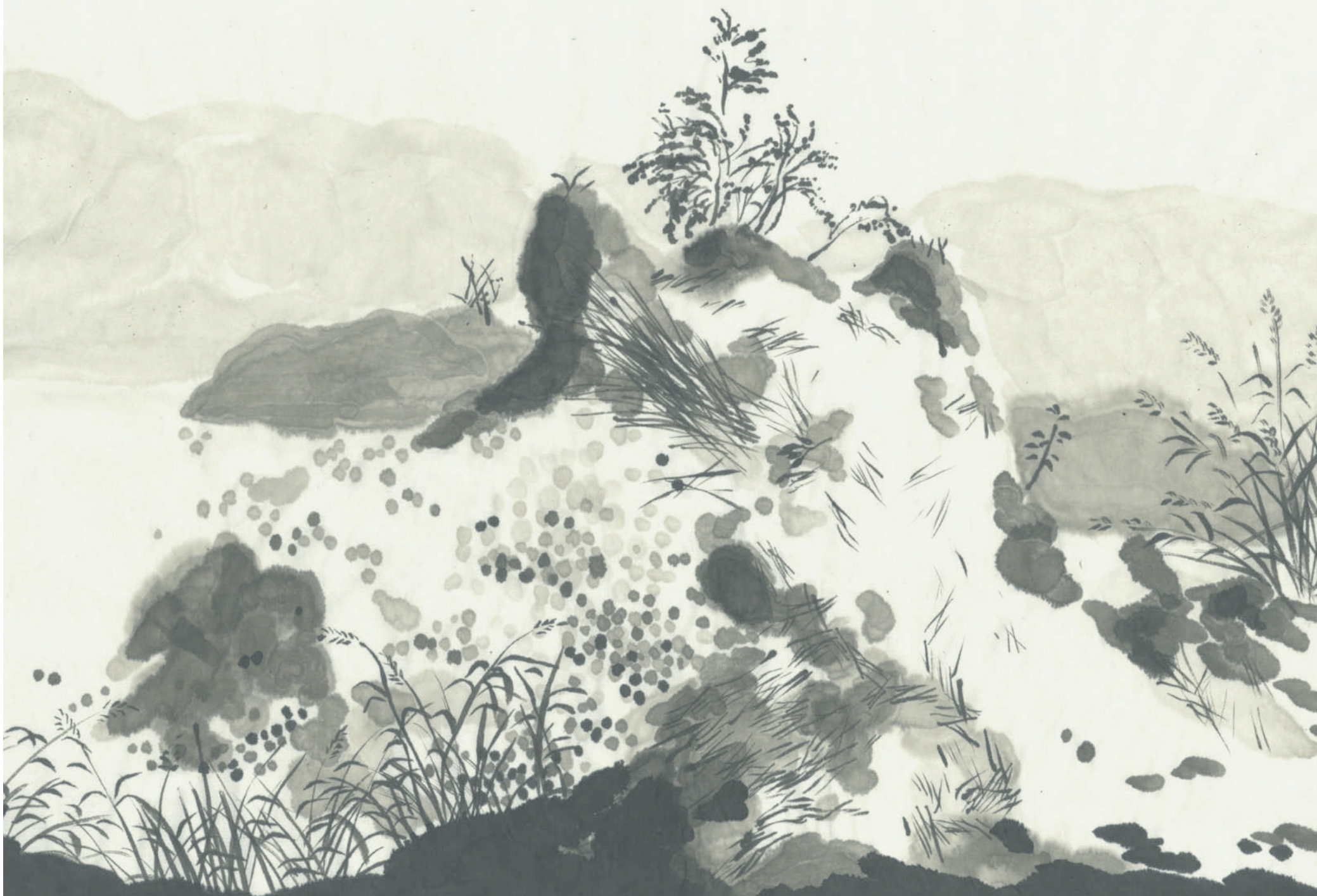


Philippe, Luis et João-Paulo

Je repasse par les tunnels de fraises. La saison touche à sa fin pour une partie des cultures. Des sacs avec les plants secs doivent être retirés. João-Carlos, Luis et Paulo passent les sacs dans le broyeur et séparent le plastique des copeaux. Une poussière impressionnante se dégage du broyeur. La terre récupérée sera déversée sur le tas de compost.



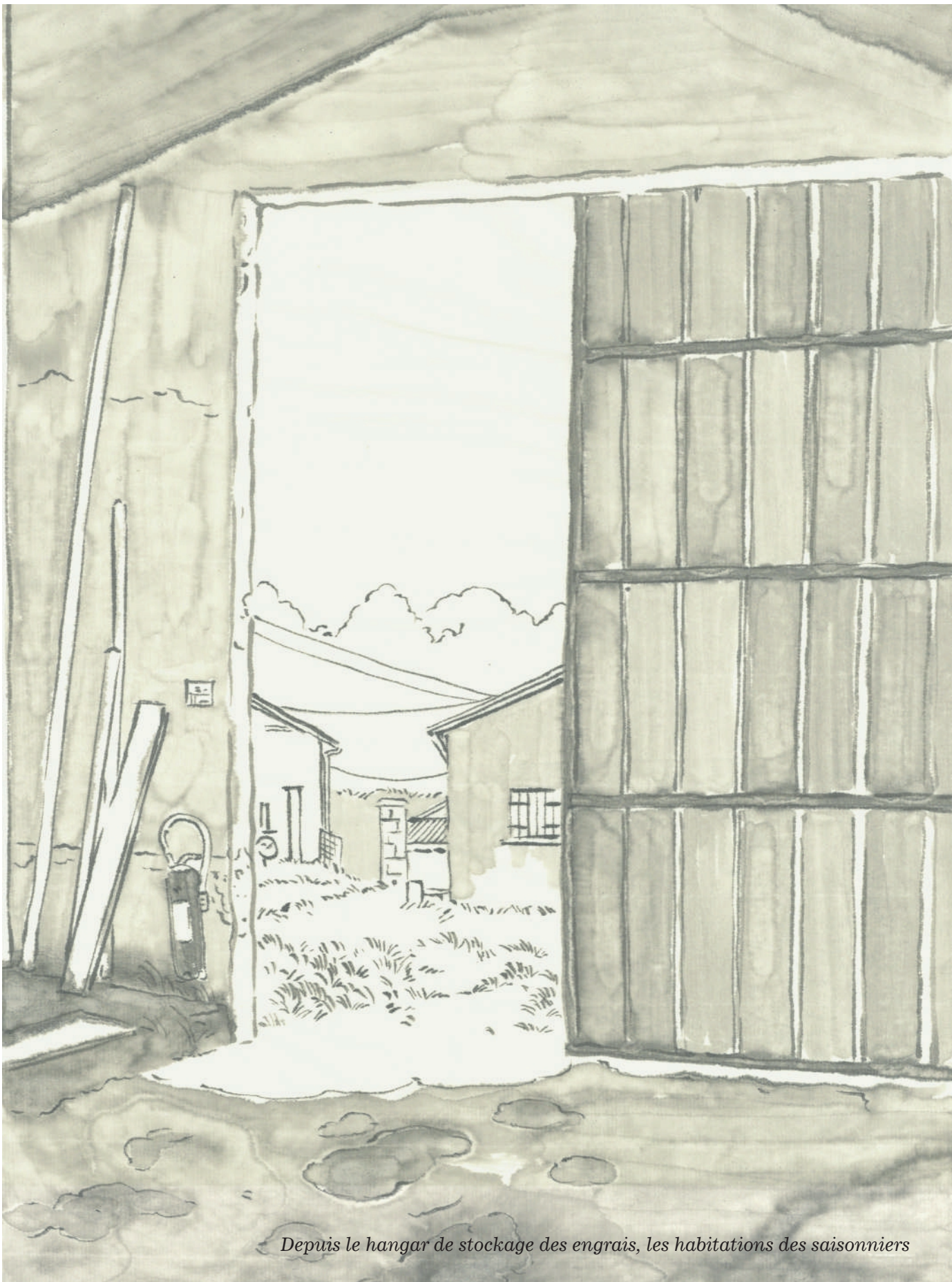
Alors que je dessine le groupe de travailleurs, l'un d'eux s'approche de moi pour discuter. Philippe est né en Suisse, travaille ici 5 mois par an et vit le reste de l'année au Portugal avec sa femme. Ses enfants sont déjà grands et vivent au Portugal et en France. Nous évoquons le quotidien à la ferme : la vie en communauté, l'équilibre dans le groupe, les conditions de travail... En ce moment, il y a dix saisonniers sur l'exploitation. Ils sont une vingtaine à la saison haute.



Le compost - On y déverse le reste des plants de fraisiers et Carlos y ajoute les bogues des châtaignes.



Ils vivent avec le soleil. Ils commencent à travailler à l'aube, en ce moment vers 7:45. Le travail ne lui semble pas difficile, sauf quand il fait chaud. Certains après-midi, ils ne peuvent pas travailler sous les serres. Les journées ne sont pas longues. Philippe a hâte de revoir sa femme.

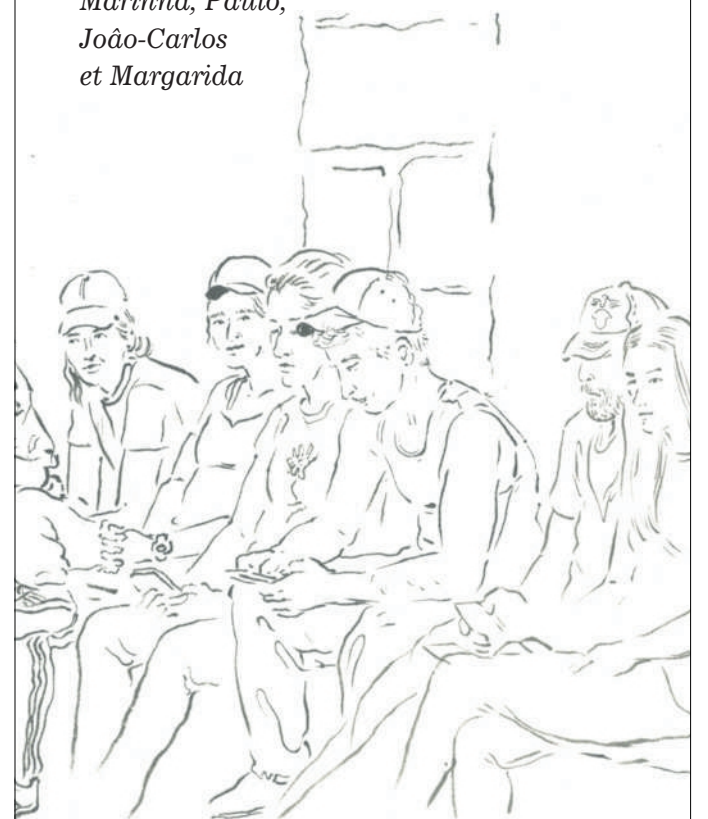


Depuis le hangar de stockage des engrais, les habitations des saisonniers

Je poursuis mon exploration. Je découvre les habitations dans lesquelles Nathalie héberge gracieusement les saisonniers. Calme dans la journée, le lieu s'anime le soir, après le travail. Je dessine la buanderie quand les travailleurs arrivent. Ils m'offrent un café. Malgré la barrière de la langue, nous arrivons à échanger. Il se prêtent au jeu du portrait, s'en amusent. Ils s'assoient enfin. Les corps sont fatigués.

À mon retour fin octobre, ils seront tous partis au Portugal. Ne resteront plus que Isabel, Idalina, Térésa et Carlos.

*Anna, Idalina,
Marinna, Paulo,
João-Carlos
et Margarida*





Fin octobre, la saison des châtaignes est terminée, la récolte des noix commence.



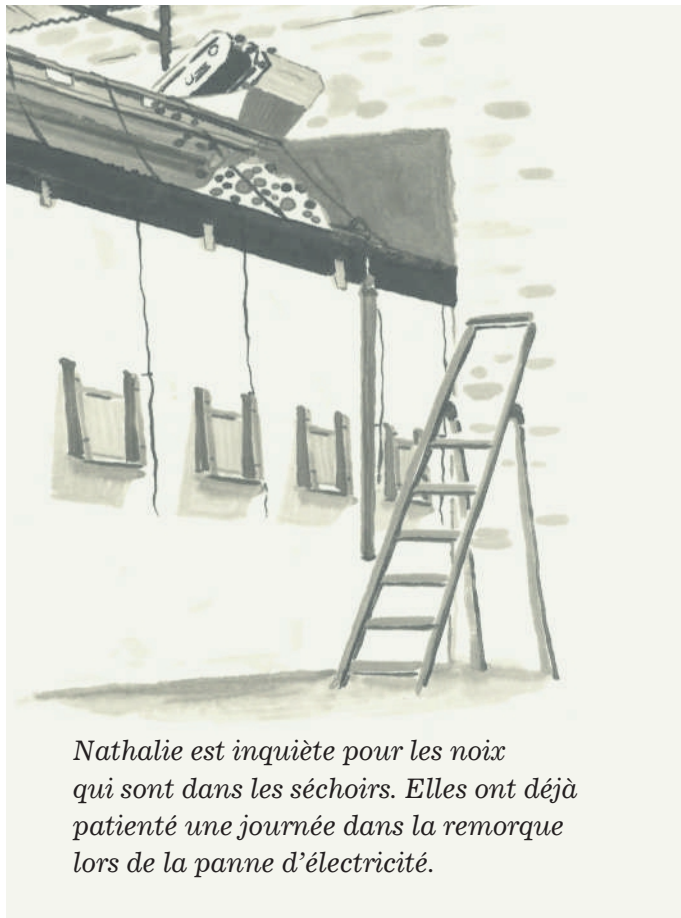
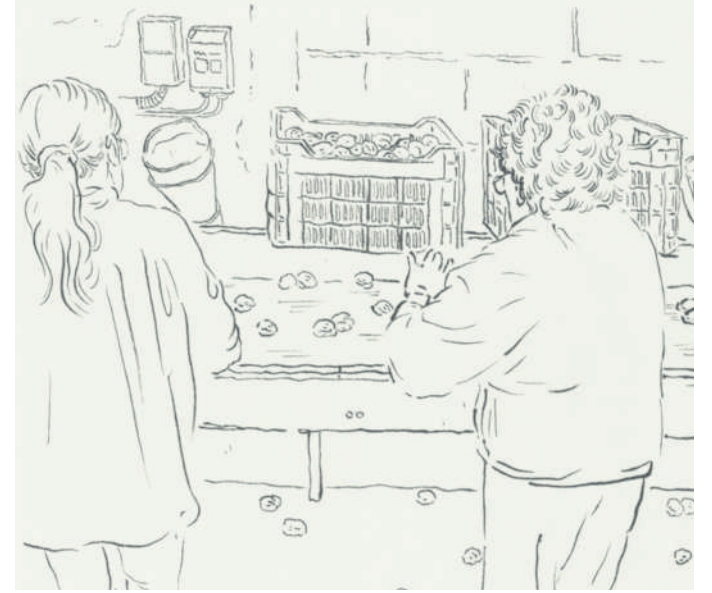
Lundi, 5h30, panne d'électricité. Journée de désolation. Pas de lumière dans les maisons ni dans les locaux. Silence absolu. Nathalie et ses parents sont désespérés. Une journée de perte à cette saison a des conséquences dommageables. Les noix ramassées ne peuvent pas être séchées et le reste est en attente sur un sol humide, qui risque de pourrir la récolte. Nathalie m'emmène voir les noyers situés à Église-Neuve-de-Vergt. Ils font partie de l'exploitation, mais nous devons prendre la voiture. Charlie, employé de la ferme à temps partiel, y vibre les arbres. Alphonse ramasse les noix tombées avec la récolteuse. Je manque de peu Charlie mais, entre deux averses, je dessine la vibreuse Jaguar à l'arrêt. Le courant est rétabli aux environs de 22h.



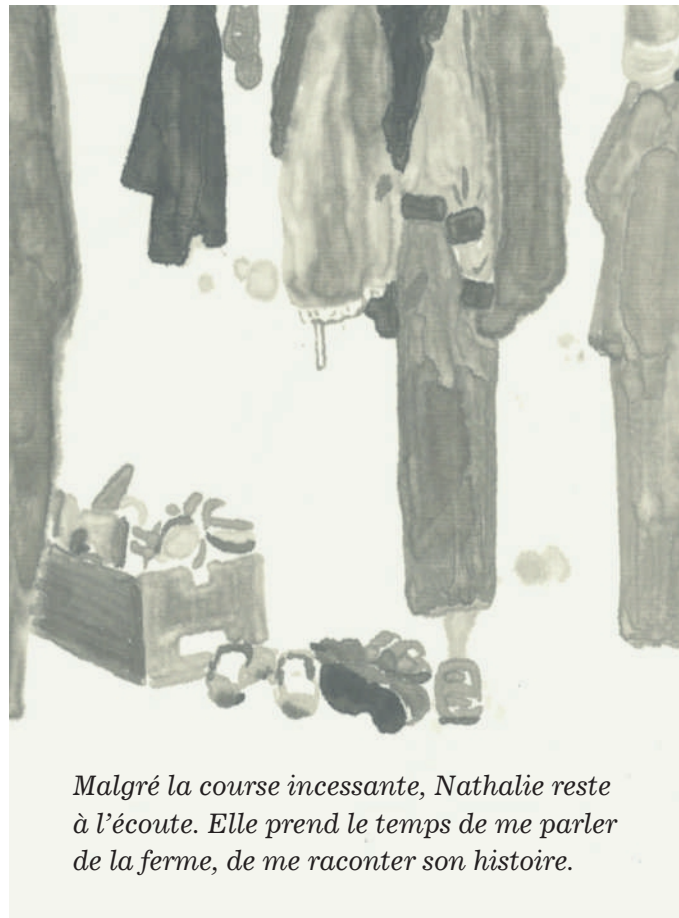
Le lendemain, il faut rattraper le retard. Tout le monde est concentré.



Dans le hangar de tri, les noix font un bruit assourdissant, plus important encore que celui des châtaignes. C'est bon signe. Nathalie me propose un casque de chantier dès mon entrée dans le hangar. Alphonse est parti chercher une pièce pour réparer un tapis défectueux. Il pleut des cordes dehors.



Nathalie est inquiète pour les noix qui sont dans les séchoirs. Elles ont déjà patienté une journée dans la remorque lors de la panne d'électricité.



Malgré la course incessante, Nathalie reste à l'écoute. Elle prend le temps de me parler de la ferme, de me raconter son histoire.



« Mes parents ont commencé comme ça. Ils ont pris des brebis. Du coup, ils ont construit les bâtiments. Avant, il n'y avait rien. Rien. Ils essayaient de faire pousser du maïs, mais ça ne donnait même pas 10 quintaux. Ça servait tout juste d'ensilage pour les brebis. C'était très pauvre. Mes parents ont fait du chouette boulot.

J'ai eu à faire un choix qui était dur, parce que moi j'habite à 50 km, à Celles, à côté de Ribérac. Et j'ai mon mari qui est éleveur de veaux sous la mère là-bas. J'étais dans un grand dilemme. Je ne pouvais pas abandonner l'exploitation de mes parents. Et mon mari me disait : « c'est trop pauvre chez toi ! » Eh oui, lui, sans arroser, il fait 100 quintaux de maïs. Ici, si on n'arrose pas, on se retrouve avec 20-25 quintaux. J'ai essayé de travailler avec lui durant 2 ans. Mais on ne pouvait pas avoir deux personnes qui commandent. Il a fallu que je parte. On ne serait plus ensemble !

Ici, je dirige et je suis obligée de savoir faire aussi. J'ai 5 hectares de fraisiers, 14 hectares de noyers et 20 hectares de châtaigniers. Le reste des terres est occupé par des céréales. Je livre à la Socave à Vergt et c'est eux qui commercialisent. Moi, je ne suis pas faite pour le commerce ! »





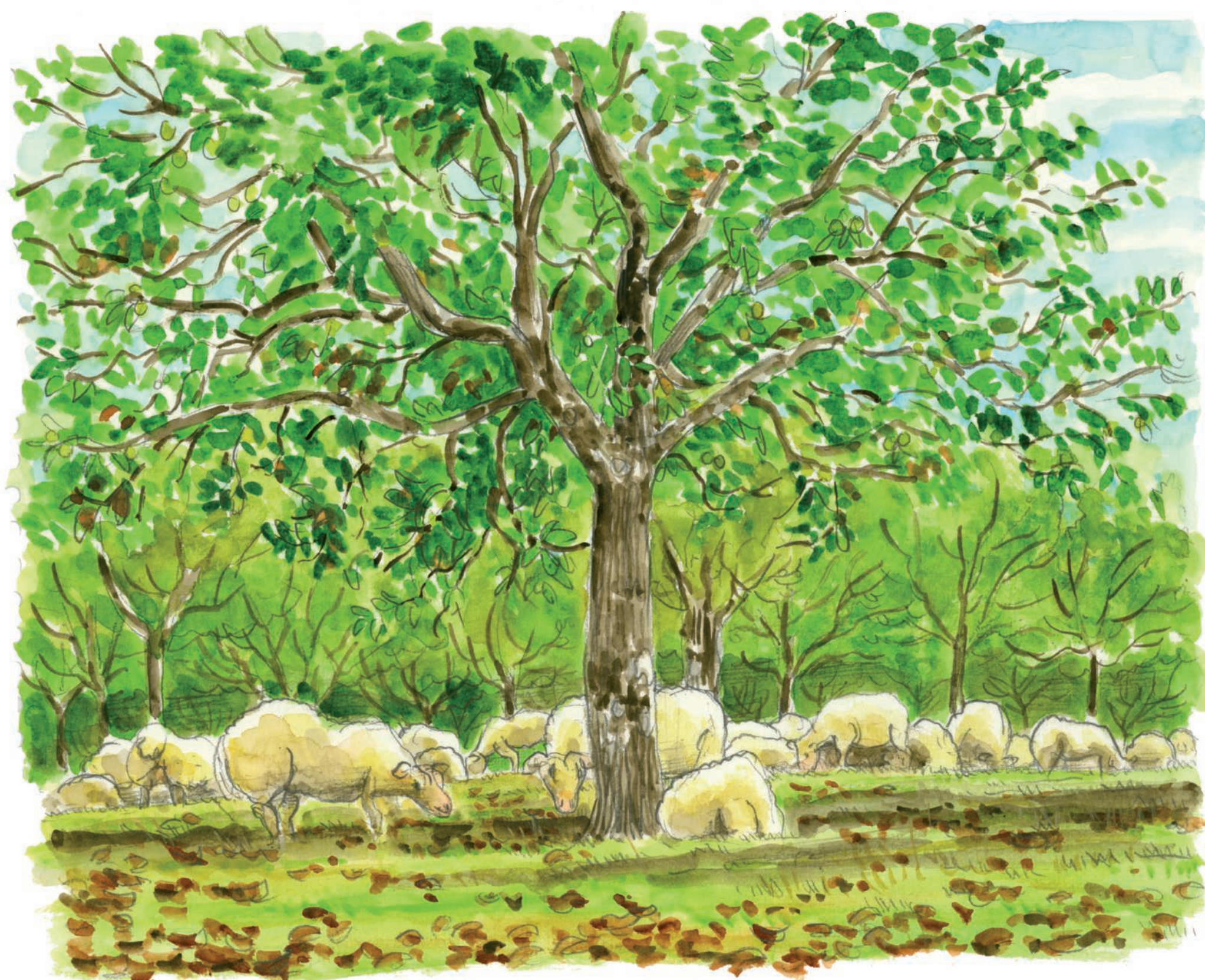


Au beau milieu du Périgord noir, à 10km des Eyzies, se trouve la ferme de Fage, perchée sur des hauteurs, à proximité de grottes. Là où l'ermite Cyprien est censé avoir demeuré au 7^e siècle, et prodigué son enseignement, et même réalisé des miracles. Son nom sera plus tard donné à la commune: Saint-Cyprien.





Monique et Thierry Grave s'occupent de l'exploitation avec leur fils, Geoffrey. La grosse production de la ferme, ce sont les noix. 25 hectares de noyers à ce jour, et de nouvelles parcelles sont régulièrement plantées de jeunes noyers. Comme la plupart des exploitations agricoles, la ferme de Fage grandit; sur l'ensemble des terrains de celle-ci (une centaine d'hectares), 5 agriculteurs vivaient il y a 20 ans. La production de noix est labellisée Bio, et c'est grâce aux brebis.





Et oui, partout, sous les noyers: des brebis en train de paître. Elles entretiennent ainsi les terrains au pied des arbres: herbe tondue et déjections ovines fertilisantes, tout cela sans engrais chimique ni broyeuse mécanique. Lorsque vient octobre, mois de ramassage du précieux fruit,



la machine dédiée passe aisément entre les rangées d'arbres, et, le cas échéant, passe une autre machine, à secouer, pour faire tomber les dernières.



Régulièrement une partie du troupeau met au monde des agneaux, en partie commercialisés pour la viande, sous le label Agneau du Périgord, et, aussi, renouvelle le cheptel. Les naissances sont régulées en mettant en présence mâles et femelles dans les mêmes parcelles à des périodes choisies dans l'année. Par moments la grange devient une grande maternité, où les brebis sont nourries de fourrage.

Les bêtes ne peuvent manger l'herbe fraîche toute l'année; à la fin de l'été, lorsque tout est roussi par le soleil, ou bien pendant tout l'hiver, elles consomment toutes sortes de céréales: orge, maïs, triticales, foin, dont celui de la luzerne, riche en protéines. La plus grande partie de ces aliments est cultivée à la ferme, dans de multiples parcelles à l'entour, pourvu qu'elles ne soient pas trop pentues. L'irrigation est délicate à organiser, comme sur cette parcelle de luzerne. Des pompes montent l'eau de la Dordogne jusqu'à ces vannes.



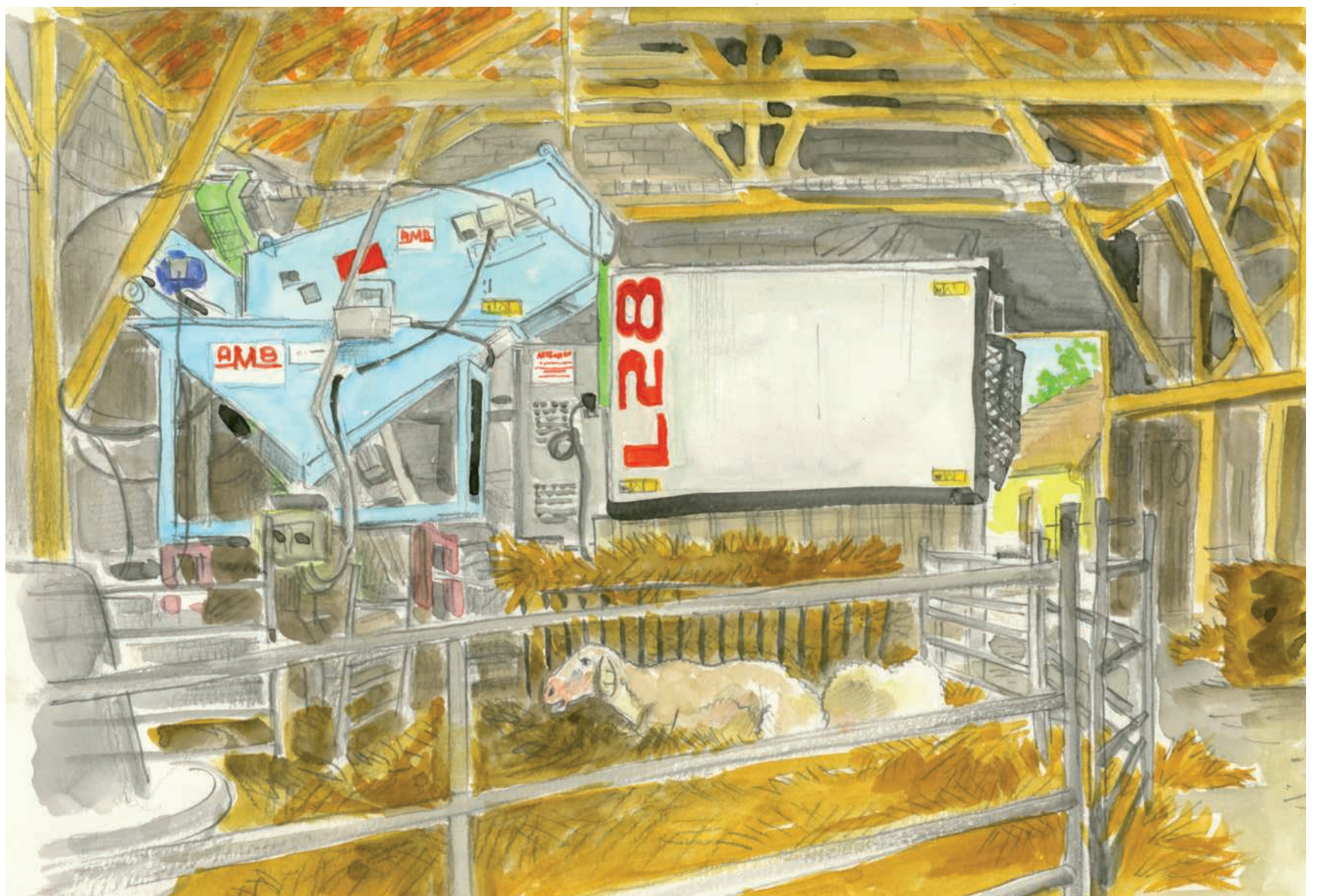
Récemment, Thierry a planté une parcelle de sorgho, très bon aliment pour les brebis, et muni d'une autre vertu: il nécessite beaucoup moins d'eau que le maïs.





Au centre de la Ferme, la grande grange accueille la plupart des brebis allaitantes ou qui vont agneler. En cet endroit sont aussi stockées les différentes machines de la chaîne de lavage des noix ; depuis le tri qui débarrasse des gros déchets tels que les morceaux de branches jusqu'au

nettoyage le plus fin et au séchage, un certain nombre de machines sont mises en ligne, reliées par des tapis roulants, chaque mois d'octobre. Cela nécessite une bonne prévision des naissances afin de pouvoir sortir les brebis et leurs agneaux sevrés, nettoyer les lieux et reconstituer la chaîne chaque année.

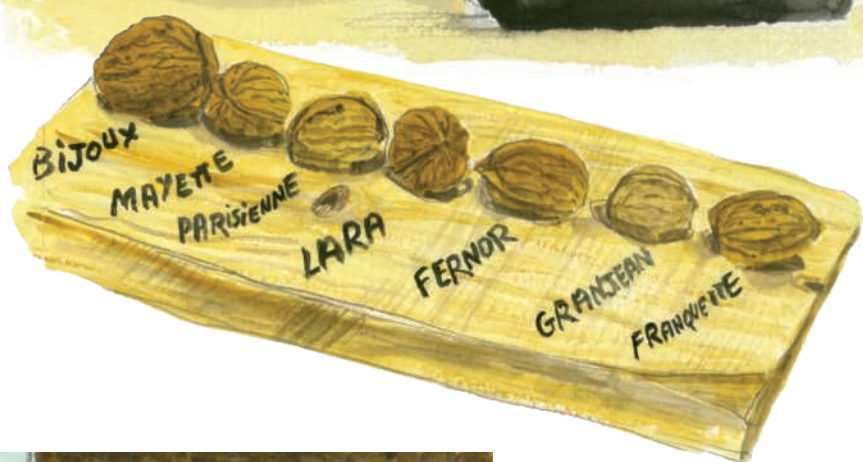




Pour éviter ce déménagement annuel, la Ferme fait construire un hangar trois fois plus vaste, où la chaîne lavage/séchage/tri pourra rester en place toute l'année. Seul le terrassement est effectué à ce jour. Ce grand hangar, équipé de panneaux solaires, pourra également accueillir la chaîne d'énoisage. La ferme de Fage commercialise des noix entières ainsi que des cerneaux, dont la réalisation nécessite un ensemble de machines aussi sophistiquées que celles servant au lavage et au tri. Le gain de productivité de ce nouvel équipement devrait permettre d'augmenter encore le nombre de pieds de noyers, tels ces récents alignements, fournis âgés de deux ans par un pépiniériste,

tels qu'on les voit ici à droite, munis d'un paillage à leurs pieds, qui conservera l'humidité.





Fage est adhérente à une coopérative à laquelle elle vend ses produits, à l'exception d'une petite part commercialisée au marché de Saint-Cyprien et en vente directe à la ferme.

La tablette d'échantillons a un grand succès. Outre les noix en coque et les cerneaux, Monique propose des noix caramélisées ou au chocolat qu'elle a cuisinées; la ferme vend aussi du

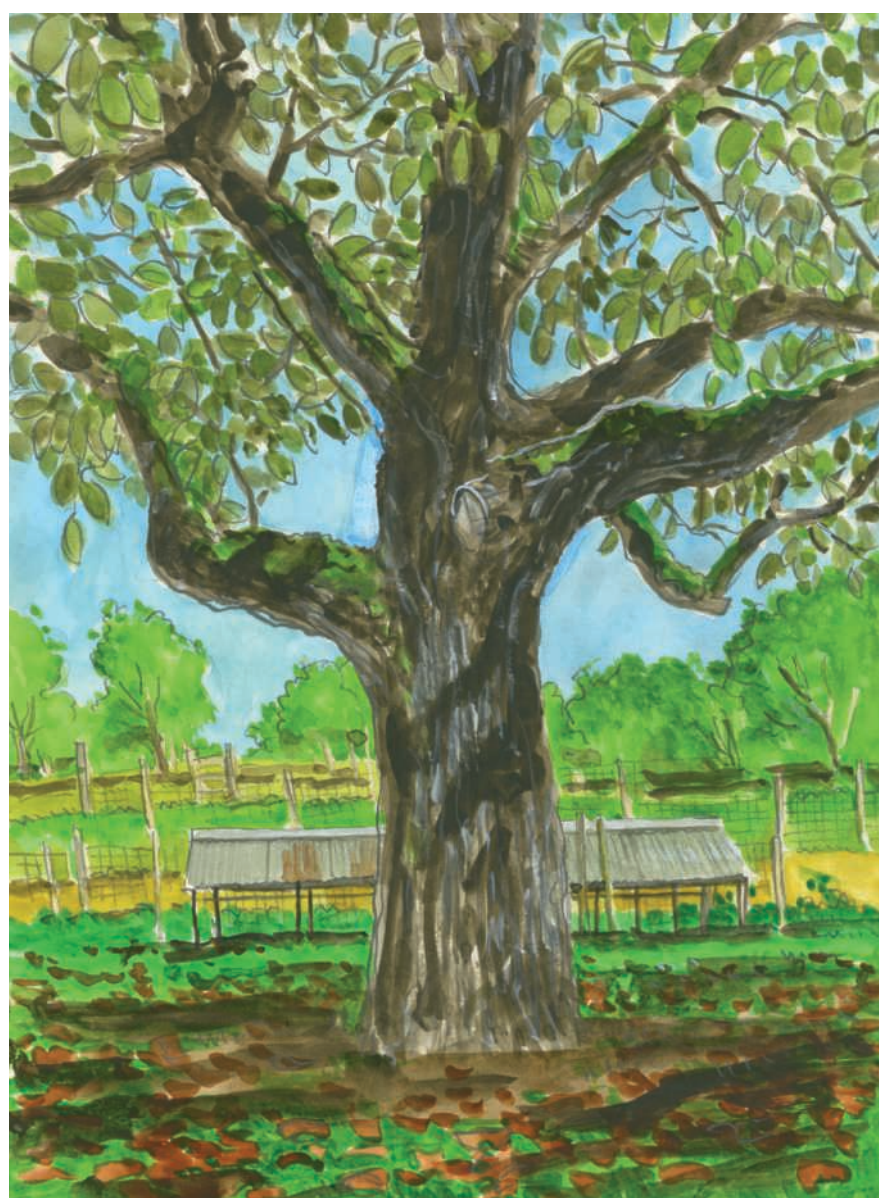
vin de noix fabriqué par une société spécialisée, à laquelle elle fournit des noix vertes cueillies avant la saison.

Et des cerneaux sont confiés à un pressoir pour réaliser de l'huile. Le résidu, tourteau très très sec, est mangé par les brebis. Les coquilles vont dans la chaudière: rien ne se perd.





La laine, par contre, n'a plus de valeur. Emportée gratuitement après la tonte, elle est sans doute expédiée très loin; on ne trouve plus aucune entreprise, en France, pour la laver.



Le cheptel est riche de 260 bêtes: lacaunes et charmoises, à l'ombre des noyers une bonne partie de l'année, grâce à cette exploitation ingénieuse qui a trouvé un équilibre.



PLACID

Placid, né Jean-François Duval en 1961 en Normandie. À l'âge de 15ans, Jean-François rencontre Jean-Philippe Masson. L'un devient Placid, l'autre Muzo. Ensemble, ils créent en 1981 le fanzine de dessins *Le Journal de Placid et Muzo*. Ils montrent leur première exposition à la galerie Travers à Paris en 1983.

Deux ans plus tard, Placid se lance en solo et présente sa première expo de peinture *La vie du couple* à la galerie Paradis à Paris. Également illustrateur et auteur de bande dessinée, Placid sévit depuis 40 ans dans de nombreux magazines et journaux dont *Libération*, *Ferraille illustré*, *CQFD* ou *Lapin*, tout en publiant des livres aux Requins Marteaux et à l'Association. Plusieurs de ses ouvrages ont été édités par les Éditions Ouïe/Dire dans le cadre de résidences : *Sur le motif*, *Soumans*, *Creuse et Chamiers sur le motif*.

Il a été accueilli en 2021 au centre d'art Pollen à Monflanquin (47). Depuis quelques années, Placid s'est lancé dans la réalisation de dessins et peintures d'après nature. Il arpente la France et dessine ce qu'il observe et ce qui le touche. Sa dernière exposition *Ville, mer, campagne* est présentée à la galerie Arts Factory à Paris.

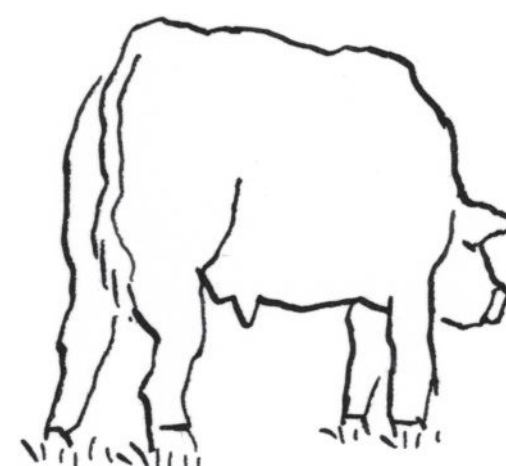
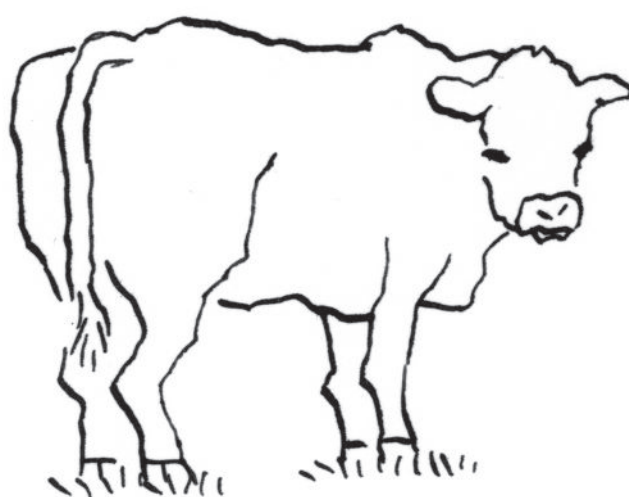
LOUISE COLLET

Née en 1996, Louise Collet vit et travaille à Paris. Diplômée de l'École Boulle, de l'ENSAD (Paris) et de la Kyoto City University of Arts au Japon (Nihonga, peinture traditionnelle japonaise), Louise Collet développe ses recherches dans le cadre de résidences, d'expositions et de projets éditoriaux. Elle est influencée par la littérature contemporaine et la peinture traditionnelle japonaises. Son travail est motivé par l'observation du réel, et notamment de la relation que l'humain entretient avec son environnement et de son rapport au quotidien. Emprunte de lenteur, sa pratique se nourrit de minutie et de concentration accrue, et donne au non-spectaculaire une place importante. Elle est accueillie à Chamiers dans le programme de résidence *Vagabondages 932* depuis 2019. Aux éditions Ouïe/Dire, elle a publié *Nénette, repasseuse de flou*.

ARMELLE ANTIER

Armelle Antier est architecte d'intérieur et dessinatrice, diplômée de l'école des Arts Décoratifs de Paris. Elle vit à Ivry-sur Seine et travaille à Paris, Coulounieix-Chamiers, Le Havre, Saint-Omer et ailleurs en fonction des projets et des résidences. Elle s'intéresse aux questions liées à l'architecture, à l'espace et à la manière dont il est utilisé, habité, aménagé. Ses dessins sont en rapport avec ces questions. Elle utilise des outils différents selon le sujet, le moment et ses envies : papier, calque, graphite, crayons de couleur, stylos à encre liquide, encre de Chine, aquarelle... Elle cherche à représenter l'espace de manière sensible. Armelle Antier est en résidence à Coulounieix-Chamiers dans le cadre du projet *Ça déménage* depuis 2020.





COMPAGNIE OUÏE/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.



ARMELLE ANTIER AU GAEC CHEVALARIAS ET FILS

Ferme familiale créée en 2007, suite à l'association de Vincent Chevalarias à ses parents Patrick et Francine. Sur la ferme de 150 hectares sont élevés la vache limousine et du canard Mulard, et sont produits les aliments pour nourrir les animaux (prairie, luzerne, blé, orge, maïs, tournesol et féverole). L'exploitation a deux ateliers principaux. Les vaches limousines, les veaux rosés et le canard gras est en vente directe. On peut retrouver les produits du GAEC Chevalarias sur différents marchés.

Le Cluzeau
24320 Lusignac
Dordogne - Aquitaine - France
06 89 42 02 90 - gaec.chevalarias@gmail.com

LOUISE COLLET À L'EARL PUECH

Alphonse et Thérèse Puech achètent en 1972 des friches pour y planter des fraisiers. Avec le temps, l'exploitation s'est agrandie. À la fin des années 90, ils plantent des châtaigniers puis des noyers. C'est leur fille, Nathalie Puech, qui reprend l'activité en 1999. Aujourd'hui, il y a plus de 30 hectares de châtaigniers, fraisiers et noyers. Les récoltes sont vendues à la coopérative de Vergt, la Socave.

EARL Puech
Gandy - 24380 VERGT
Nathalie Puech : 06 75 79 65 88

PLACID À LA FERME FAGE

Monique et Thierry vous accueillent sur les hauteurs de Saint Cyprien dans leur ferme qui entoure le château de Fage. La Ferme de Fage est une exploitation familiale installée depuis 3 générations. Leur élevage ovin est composé de 200 brebis qui pâturent dans les prés et sous les noyers. La production de noix est en agriculture biologique depuis 2010. La plupart des céréales produites servent à l'alimentation du troupeau. La production de la viande d'agneau est vendue en 1/2 carcasse découpée sur réservation. Dans leur boutique on peut retrouver des noix AOC et Bio et de nombreux dérivés (huile de noix, cerneaux de noix, noix au chocolat ou caramélisées...).

La Ferme de Fage
Adresse : 41, allée des noyers Fage 24220 ST CYPRIEN
thgrave@orange.fr - 06 81 85 39 92
05 53 27 55 58
contact@moulincaresse.com