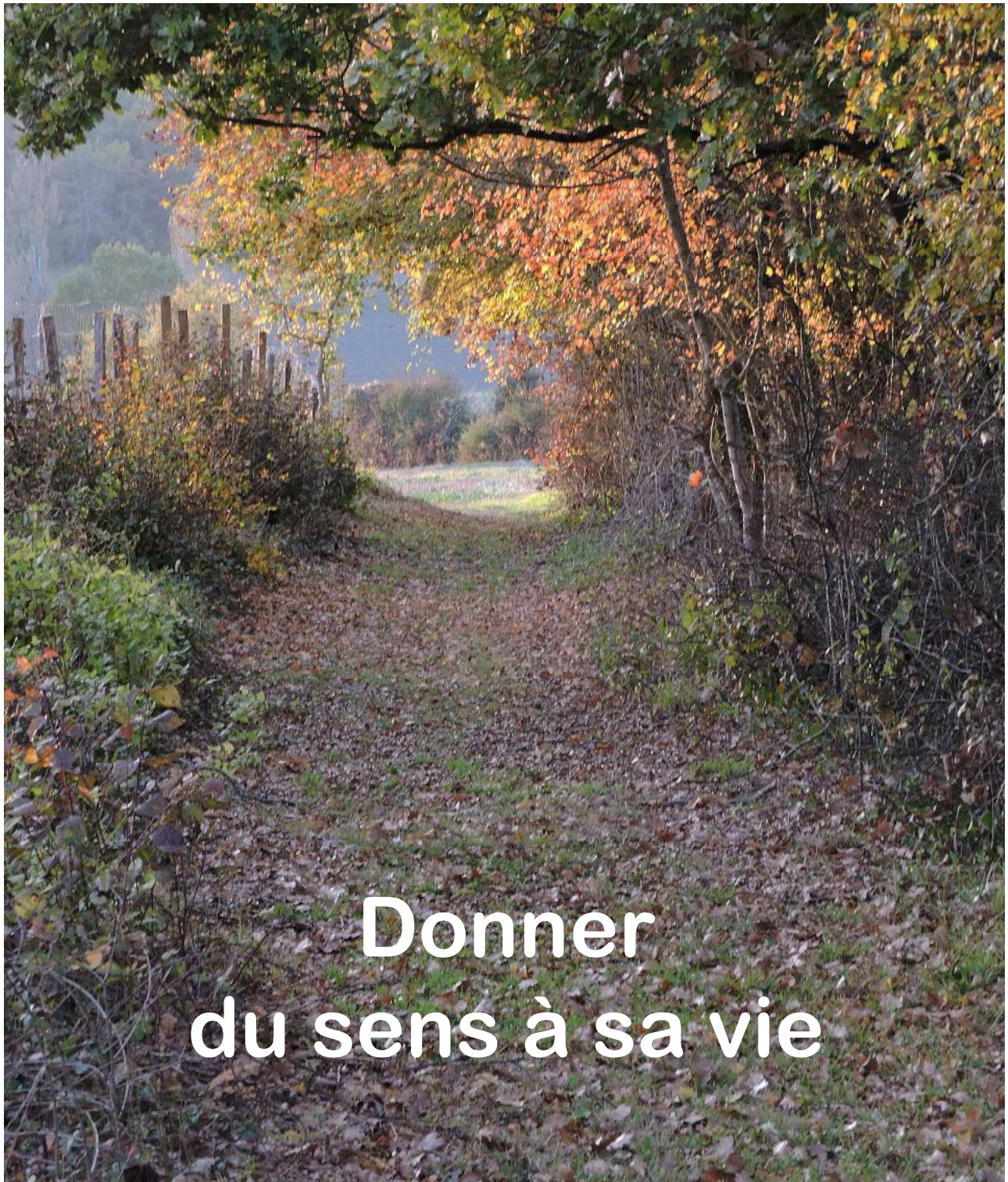


Vie Rurale



Donner
du sens à sa vie

Bulletin Rural Protestant

Juin 2024
N°127

Trimestriel 15 € les 3 numéros- Imprimé en France
ISSN 11 59 1947



Quelle France d'après ?

Nous sommes en pleine turbulence électorale. Notre président a choisi de dissoudre l'assemblée. Il n'y était pas obligé, même si le RN le souhaitait. En prenant cette décision, il reste maître du temps. De toute façon sans la dissolution, les trois ans de sa fin de mandat auraient été un calvaire, une motion de censure à l'automne aurait fait tomber le gouvernement.

Le seul moyen d'avoir un gouvernement qui travaille était d'élargir la majorité au LR et aux socio démocrates. C'était envisagé mais impossible à concrétiser, chacun restant sur ses positions

Quarante % des français veulent un gouvernement d'extrême droite. Certains disent « on ne les a jamais essayés, faut voir! ». Nous verrons!!!

Les analystes voient Renaissance, le parti du Président fondre, les LR disparaître ou devenir la cinquième roue du RN. Quand à la gauche, si LFI est toujours leader avec Mr Mélenchon et ses outrances, ils ne feront pas un bon score.

Entre ce que dit un parti dans l'opposition et ce qu'il réalise, il y a souvent un écart. donc que va mettre en place le RN en matière économique ? L'Union européenne, qui représente le premier marché du monde avec ses 450 millions d'habitants est notre marché principal. Privilégier le marché Français, c'est accepter aussi que les autres pays de l'Europe ferment aussi leur pays à nos exportations, ce n'est pas la solution. Face à la Chine, aux USA c'est plus d'Europe qu'il faut.

Quant au repli protectionniste pour l'agriculture, c'est oublier que l'agriculture Française est excédentaire de 10 milliards d'euros. Ils dénoncent les travailleurs immigrés ou détachés si importants pour notre agriculture et les travaux publics.

Quelle position le RN prendra par rapport à la guerre en Ukraine ? Mme Le Pen n'est-elle pas liée par un contrat moral avec Mr Poutine, du fait de l'emprunt qu'elle a obtenu chez lui ? Là aussi, nous avons besoin de plus d'Europe. L'Amérique est notre alliée, mais nous devons aller vers une défense européenne.

Il me semble que la raison d'un vote n'est pas toujours fonction du programme, le ressenti est plus important.

Au gré des discussions de ces derniers temps, il me semble que la démocratie que nous vivons, la liberté dont nous jouissons sont remises en cause. La population française semble avoir besoin de se mettre à l'abri d'une autorité qui les rassure. Comme si l'autorité était une sécurité pour appréhender l'avenir.

Les journées du MAR se préparent, une équipe à Wanquetin travaille pour que ces journées soient fécondes.

Vous avez dans ce numéro le programme et le bulletin d'inscription. Au journal sont joints quelques dépliants

que vous pouvez transmettre à vos ami(e)s. N'hésitez pas à faire de la publicité autour de vous, dans vos paroisses.

Une belle occasion de créer du lien, de réfléchir, visiter des entreprises, découvrir une région, se divertir.

A bientôt
Joël

Hauts-de-France

Avec un positionnement stratégique lui donnant accès à cinq capitales européennes et dotée de nombreuses infrastructures de transport, la région des Hauts de France est tournée vers l'international. Quatrième région exportatrice de France (première en agroalimentaire), elle se situe également au troisième rang pour les projets d'investissements étrangers sur son sol.

Secteurs clés et performances :

- _ Agroalimentaire
- _ Automobile
- _ Logistique
- _ Distribution
- _ E-commerce
- _ IT (parc d'activités Euratechnologie à Lille, pôle robotique de St Quentin, pôle Energie à Amiens)
- _ Implantation de 2300 entreprises étrangères
- _ 4e région exportatrice de France
- _ 3e rang des projets d'investissements étrangers avec 115 investissements accueillis en 2018 permettant la création ou la sauvegarde de 5266 emplois.

Le Tourisme dans les Hauts de France

Terre accueillante et authentique, mêlant nature, culture et traditions, la région des Hauts de France offre à ses visiteurs un vaste panel de découvertes et d'activités. Côté nature des paysages variés vous attendent, allant des forêts, bocages et plaines céréalières aux hortillonnages d'Amiens, en passant par les plages et Falaises de craie du littoral. Les sentiers de randonnée des parcs naturels régionaux de l'Avesnois, des Caps et Marais d'Opale, Scarpe-Escaut et Oise-Pays de France. Les immenses plages de sable fin, les pittoresques villages de pêcheurs et les élégantes stations balnéaires de la côte d'Opale et de la Côte picarde raviront les vacanciers en quête de détente, de ressourcement et de tranquillité. Classée Grand Site de France et membre du club très fermé des plus belles baies du monde, la fameuse baie de Somme est un paradis ornithologique, où vous pourrez, en plus des nombreuses espèces d'oiseaux présentes, admirer une impressionnante colonie de phoques veaux-marins!

Côté patrimoine bâti, les villes d'Art et d'Histoire de Boulogne-sur-mer, Cambrai, Laon, Lille, Roubaix et Arras, aux multiples trésors culturels et architecturaux, les majestueux beffrois inscrits au patrimoine mondial de l'UNESCO.





La petite ville pleine de charme de Senlis, les merveilleux châteaux de Chantilly, Compiègne et Pierrefonds , les célèbres Cathédrales gothiques d’Amiens et de Beauvais, la superbe cité médiévale de Coucy- le -château, les belles églises fortifiées de Thiérache, ou encore la pittoresque petite ville de Bergues, rendue célèbre par le film Bienvenue chez les Ch’tis, mais aussi l’ambiance festive et conviviale du carnaval de Dunkerque et de la braderie de Lille, sont autant d’atouts qui font de cette région du Nord de la France une destination pleine d’attraits .

Que ce soit pour un week-end ou un séjour prolongé, la région Haut-de France vous ravira tant par son caractère typique que par son riche patrimoine culturel !

*

Reportage à l’EARL « la Cochonnaille » à Wanquetin

« Un tiers des besoins en électricité couverts par nos deux trackers solaires »

Après six mois d’installation, Arnaud Werquin est satisfait de la production de ses deux trackers solaires.

Depuis six mois deux trackers trônent à côté des bâtiments de l’élevage, l’objectif est de produire et d’auto consommer un tiers de l’énergie nécessaire au fonctionnement de l’élevage. Arnaud revient sur ce choix et dresse un premier bilan.



« Avec une belle journée de juin la courbe de production d'électricité des deux trackers solaires est en pleine puissance de 10h à 20h » se réjouit Arnaud, ravi de son récent investissement. Avec un élevage de 350 truies et fabrication de l'aliment, l'élevage est très gourmand en énergie « on consomme entre 14000 et 16000 kWh par mois d'électricité ». La surface des bâtiments pouvait être recouverte de panneaux solaires, mais l'efficacité est moindre que les trackers.

Le principe : Un ensemble constitué de panneaux solaires (117m²) monté sur un mât de 7 mètres de haut avec une machinerie motorisée bi-axe qui permet aux panneaux de suivre la course du soleil . Il suffit de rentrer les coordonnées GPS et d'initialiser la position sud sur le codeur du trackers. Le logiciel va ensuite piloter les actionneurs rotatifs et linéaires pour que les panneaux soient toujours perpendiculaires aux rayons du soleil quelle que soient l'heure ou la saison.

Le soir mais aussi quand le vent dépasse les 45 km/heure, le tracteur se remet à plat. Les deux trackers ont coûté avec le terrassement, béton et câbles 120 000euros.

Quant à l'objectif de couvrir un tiers des besoins de l'élevage il est pratiquement atteint. Les habitudes changent, au lieu de fabriquer l'aliment la nuit, c'est maintenant le jour qu'il est produit, quand les trackers sont au maximum.

Le surplus d'électricité produite est revendu à Enedis.

Un moyen supplémentaire de baisser le prix de revient du kg de porc, fondamental quand on ne maîtrise pas le prix de vente !!!!!

Arnaud ne regrette pas son choix .

*

Un viticulteur à Saint Emillion



J'arrive du monde de la grand entreprise : le Groupe McDonald's, dont je m'affranchis, pour venir vivre à Cognac. J'ai eu envie de faire partie d'une aventure extraordinaire. Quand je suis arrivé McDo comptait 150 restaurants et quand je suis parti après 22 ans, McDo en comptait 1000. J'ai fait du télétravail en Amérique, en Asie et en Europe. Une école forte d'expériences, mais on perd le sens de la réalité, le terre à terre. J'ai pris le grand tournant de me poser en campagne car les grandes villes comme Bordeaux me mettent mal à l'aise.

La famille Cruse s'est installée à Bordeaux en 1815 et je suis revenu dans le moule. J'ai acheté en 2013 une propriété déjà nommée 'Mondorion' en référence à la constellation d'Orion. Je me suis lancé dans la viticulture sans beaucoup d'expérience, sinon pour le commerce. Et chaque jour je me sens un peu plus paysan. La vigne, ça me passionne. Comprendre la terre, observer, vraiment la vigne me passionne !

La propriété comprend 12 hectares constitués de pieds de vigne de Merlot (80%) et de Cabernet Franc (20%), domaine sur lequel je m'évertue à recréer une identité. J'ai 20 parcelles différentes qui sont vinifiées séparément dans 20 cuves. J'assume les différents maillons de la chaîne de la culture, les vinifications, l'élevage et la mise en bouteille, la comptabilité et les tournées commerciales comme cet été au Canada pour la promotion du vin.

La situation actuelle dans le vin est difficile à cause du contexte économique.

Les statistiques mondiales ont révélé une augmentation de consommation de 65% de vin blanc et de rosé, et une baisse du vin rouge. Les nouvelles générations préfèrent la bière et les sodas. Que faire ?

Par chance pour m'intégrer dans la région, le nom des Cruse est connu à Bordeaux, voir le Cahier des Archives Protestantes dans le vin aux Chartrons. D'autre part, s'intégrer est un état d'esprit. J'ai de bonnes relations locales, même avec la concurrence.

« Par principe, je ne regarde pas ce que fait mon voisin. »

Ce qui m'intéresse c'est mon projet et les nouvelles techniques pour le mettre en oeuvre. Quand on n'est pas éduqué dans le vin, on observe, on se lance. Et je travaille avec une personne compétente : Frédéric.

La production annuelle correspond à 60 000 bouteilles par an. Le prix moyen de la bouteille est de 20€. Cela ne laisse pas de 'gras' mais je n'ai pas de dettes.



La durée d'un pied de vigne peut aller jusqu'à 100 ans, mais après 70 ans le rendement est faible, il faut renouveler et un jeune plant ne donne qu'au bout de 4 ans. De plus nous craignons les aléas comme la grêle et le gel, malgré les ballons d'oxyde d'argent qui transforment les nuages en pluie. Je suis conseillé par un très bon œnologue avec lequel je m'entends bien. Nous discutons beaucoup pour écrire notre feuille de route. Je donne le tempo. J'écris l'œuvre et il m'aide à la mettre en pratique. Quel vin ai-je envie de faire ?

J'aime le vin mais lequel ai-je envie de faire ? Comment définir mon style, trouver un équilibre ; cela m'a pris trois ans : des vins pas trop boisés, un goût de tannin pas trop accentué. Trouver l'élégance et l'équilibre est un exercice délicat.

La culture se fait de manière conventionnelle même si nous avons une certification HVE 3 (Haute Valeurs Environnementales).

Les vendanges, se font en partie de manière mécanique et en partie de manière manuelle pour les vieilles vignes. Un contrat me lie à une société de service pour le recrutement de vendangeurs. Les vendanges manuelles sont importantes pour les vieilles vignes qui ont besoin de plus d'attention.

Les vinifications (les deux fermentations) sont précises et assisté par un ordinateur. Et l'embouteillage se fait par un spécialiste que je connais bien.

L'élevage de mes vins se fait dans des barriques bordelaises de 225 litres, d'autres de 500 litres et deux amphores de 750 litres.



Ma production est de +/-60 000 bouteilles par an, correspondant à mon stock constitué en outre de vins de 2014, 2015, 2018 et 2020. Le prix moyen de mes bouteilles se situe autour de 20,00€ ttc.

Chaque bouteille vendue est gravée au laser pour sa traçabilité. De manière traditionnelle je travaille la bouteille mais je ne suis pas contre les autres types de contenants comme le BIB (Bag in Box). La France est le principal marché des vins rouges. Pour l'Europe, il y a la Suisse, la Belgique, les Pays-Bas, le Danemark, la Scandinavie. Je fais peu de commerce avec les USA et l'Asie.

Je ne travaille pas avec les grandes surfaces. J'ai des partenaires privilégiés par Internet. Je fais aussi du vin kasher contrôlé par les rabbins, environ 6 000 bouteilles, pour une société New-Yorkaise. C'est pour moi en quelque sorte un clin d'œil à la foi biblique. Je suis sans cesse à la recherche de niche commerciale pour développer ma distribution



J'habite à Cognac avec ma famille. Je suis venu à la Réforme car je suis Protestant par mon père. Je me sens complètement Protestant et je me reconnais dans la Réforme, c'est ma culture.

Mon épouse me supporte avec douceur. Elle est Catholique mais convaincue de notre culture Réformée. Elle est artiste et mère au foyer. C'est une dessinatrice douée et graphiste de talent. Elle a créé le logo de notre Château Mondorion et dessiné les étiquettes qui habillent les bouteilles. Elle est souvent là. Elle organise la maison et participe aux vendanges.

Et j'ai trois filles. Mathilde qui aujourd'hui ne travaille pas à la propriété mais peut être qu'un jour.....



Cuve du vin casher



Etiquetteuse

Visite de l'unité de méthanisation de Rittershoffen

Avec l'excursion paroissiale, j'ai eu la possibilité de visiter l'unité de méthanisation de Rittershoffen. Ce village de 910 habitants à 20 km au nord de Haguenau est déjà connu pour une centrale géothermique profonde en service depuis 2017, qui fournit la chaleur nécessaire à l'amidonnerie Roquette à Bernheim éloignée de 15 km.

Il s'agit d'une installation de taille moyenne avec moins de 100 tonnes d'intrants par jour. Le projet a été porté par 5 jeunes agriculteurs du secteur. Le biogaz produit est purifié et injecté dans le réseau de gaz naturel qui passe à proximité. Cela évite d'avoir à transformer le gaz en électricité ; cette transformation produit de la chaleur qu'il convient d'utiliser alors que c'est difficile en été.

Le projet propose à des agriculteurs locaux une valorisation de leurs effluents d'élevage ou de culture ; ils reçoivent en retour un excellent fertilisant naturel qui remplace les engrais chimiques, en plus il est inodore. L'idée de la construction de l'unité de méthanisation remonte à 2017 ; au début il était question de construire 2 unités plus petites, mais les associés se sont orientés finalement vers une seule unité de taille moyenne qui coûtera finalement la somme de 11,5 millions d'euros dont 1,350 millions de subventions. La construction a débuté en décembre 2021 pour se terminer en décembre 2022. L'invasion de l'Ukraine leur a joué un mauvais tour avec le renchérissement des matériaux de construction. Un chargement partiel et la montée en température progressive ont commencé encore en décembre 2022.

La montée en température est délicate car elle doit favoriser la culture des bactéries nécessaires au bon fonctionnement du digesteur. La production de gaz a débuté le 8 février 2023.

Une initiative de genre suscite souvent un mouvement de rejet par les habitants proches ou plus éloignés par crainte d'odeurs, de bruit, de plus de trafic routier ou simplement par jalousie ou mesquinerie ; cela ne leur a pas été épargné. De nombreuses autorisations ont dû être obtenues avant la construction d'une unité de méthanisation et elle sera contrôlée de façon continue par les services préfectoraux tout au long de l'exploitation.

L'installation s'étend sur 3,7 ha et comprend :

- 2 digesteurs de 3530 m³ couverts et hermétiques
- un réservoir de digestat de 7160 m³ couvert et hermétique
- un hangar de stockage couvert avec système de ventilation
- plusieurs silos de stockage pour la matière première
- une station de purification du biogaz en bio-méthane
- une station d'injection sur le réseau GRT gaz
- un réservoir à digestat déporté à Surbourg (village de l'un des associés)
- un écran végétal autour du site, pour que l'installation soit la plus harmonieuse possible
- une torchère permettant de brûler le gaz en cas de surproduction ou panne

Substrats utilisés : 34000 tonnes par an , soit environ 99 tonnes par jour.

- Lisier et fumier de bovins, ovins, volailles et chevaux
- paille et ensilage de maïs, maximum 15 %
- CIVE (cultures intermédiaires à vocation énergétique, maximum 15 %)
- Fauchage des accotements des routes, herbes, tonte de pelouse

Fonctionnement

Le substrat est chargé chaque matin pour une entrée dans le digesteur via le broyeur-défibreux; il est chauffé à 38 degrés et les bactéries transforment la matière organique en méthane appelé biogaz et en un résidu appelé le digestat.

Le biogaz produit est purifié avant d'arriver à la station d'injection dans le réseau GRT gaz.

La production de gaz est de 300 m³ par heure soit 7200 m³ par jour et 2,6 millions m³ par an, soit les besoins annuels de 1945 foyers. Tout le biogaz produit est acheté par Électricité de Strasbourg, une filiale d'EDF. Cette production évite l'émission de 5300 tonnes par an de CO₂ et participe au bouquet énergétique de la France.

Le digestat est répandu sur les 500 ha de terre des associés et sur 500 ha des agriculteurs clients. Le fonctionnement de cette unité de méthanisation a permis la création de 2 emplois et un mi-temps. Les associés participent au fonctionnement par une astreinte téléphonique de nuit en cas de dysfonctionnement et aussi par le chargement du dimanche. Les avantages non chiffrables sont la réduction des pertes de méthane dans l'atmosphère et celle des odeurs du lisier lors de l'épandage.

Conclusion

J'ai été très impressionné par l'engagement financier de ces agriculteurs pour un tel montant avec la participation des deux banques rurales ; un tel engagement est aussi lié à une prise de risque.

Je déplore que dans notre pays on laisse trop souvent la place libre aux groupes étrangers pour regretter après que notre indépendance alimentaire, énergétique, pharmaceutique et industrielle est gravement menacée. Le Président de la République se félicite de l'attractivité de notre pays vis-à-vis des investisseurs étrangers qui ensuite rapatrient les bénéfices et le savoir-faire chez eux.

Merci à Cédric, l'un des associés, pour les renseignements fournis à la visite et après et pour la relecture de l'article

Qu'est-ce qu'un paysan ?

Dans un contexte de colère du monde agricole et alors que le gouvernement a promis une simplification administrative pour faciliter le quotidien des agriculteurs, cela fait toujours sourire.

La Voix du Nord propose des épreuves du vieux certificat d'études primaires. Je livre à votre sagacité une épreuve certes un peu bidouillée.

Certificat d'études 1950 :

Un paysan du Nord-Pas de Calais vend sa production de pommes de terre, soit 7 quintaux à 17 francs le kilo.

Sachant que ses frais de production s'élève au $\frac{4}{5}$ du prix de vente, quel est son bénéfice ?

Baccalauréat 2020 :

Un producteur de tubercules du Nord-Pas de Calais consulte par mail une data bank qui display le dey-mata de la pomme de terre. Il load son logiciel et détermine le cash-flow sur écran bitmap (sous msdos avec configuration flappy)

Doit-il vendre dès maintenant ? Expliquez.

Baccalauréat 2030 :

Un trader du Nord-Pas de Calais de tubercules bleus « Vitelotte » allume ses tablettes et se loggue au Network. Il suit les instructions du menu principal en effleurant sur sa tablette les icônes pour retrouver les images d'un paysan et d'une pomme de terre.

Dessinez les ?

Baccalauréat 2040 :

Qu'est-ce qu'un paysan ?

Nadine VAHE



Pour étouffer la révolte



© P.Bouton

Pour étouffer par avance toute révolte, il ne faut surtout pas s'y prendre de manière violente. Les méthodes archaïques comme celles d'Hitler sont nettement dépassées. Il suffit de créer un conditionnement collectif si puissant que l'idée même de révolte ne viendra même plus à l'esprit des hommes. L'idéal serait de formater les individus dès la naissance en limitant leurs aptitudes biologiques innées...

Ensuite, on poursuivrait le conditionnement en réduisant de manière drastique le niveau et la qualité de l'éducation, pour la ramener à une forme d'insertion professionnelle. Un individu inculte n'a qu'un horizon de pensée limitée et plus sa pensée est bornée à des préoccupations matérielles, médiocres, moins il peut se révolter. Il faut faire en sorte que l'accès au savoir devienne de plus en plus difficile et élitiste... que le fossé se creuse entre le peuple et la science, que l'information destinée au grand public soit anesthésiée de tout contenu à caractère subversif. Surtout pas de philosophie. Là encore, il faut user de persuasion et non de violence directe : on diffusera massivement, via la télévision, des divertissements abrutissant, flattant toujours l'émotionnel, l'instinctif.

On occupera les esprits avec ce qui est futile et ludique. Il est bon avec un bavardage et une musique incessante, d'empêcher l'esprit de s'interroger, penser, réfléchir.

On mettra la sexualité au premier rang des intérêts humains. Comme anesthésiant social, il n'y a rien de mieux. En général, on fera en sorte de bannir le sérieux de l'existence, de tourner en dérision tout ce qui a une valeur élevée, d'entretenir une constante apologie de la légèreté ; de sorte que l'euphorie de la publicité, de la consommation deviennent le standard du bonheur humain et le modèle de la liberté.

Le conditionnement produira ainsi de lui-même une telle intégration, que la seule peur (qu'il faudra entretenir) sera celle d'être exclus du système et donc de ne plus pouvoir accéder aux conditions matérielles nécessaires au bonheur. L'homme de masse, ainsi produit, doit être traité comme ce qu'il est : un produit, un veau, et il doit être surveillé comme doit l'être un troupeau. Tout ce qui permet d'endormir sa lucidité, son esprit critique, est bon socialement, ce qui risquerait de l'éveiller doit être combattu, ridiculisé, étouffé...

Toute doctrine remettant en cause le système doit d'abord être désignée comme subversive et terroriste et ceux qui la soutiennent devront ensuite être traités comme tels.

75 èmes Journées Nationales du MAR

Du jeudi 3 au dimanche 6 octobre 2024 à Wanquetin

Thème : « Donner du Sens à sa Vie »

Jeudi 3 : 13h30 à 15 h : Accueil des participants à la salle des fêtes.

15 h : Ouverture des journées par le président

Présentation des visites du vendredi

Présentation de la Paroisse de l'Artois

Présentation de la commune

Exposé sur les Compagnies Minières

Présentation Économique de la Région et du réseau Initiative.

19h30 Repas en commun, puis dispersion dans les familles d'accueil.

Vendredi 4 : 9h : Départ pour les visites d'entreprises

Sucrerie Téréos Boiry St Rictrude

Comité Nord, Plants de pomme de terre Dainville.

Fosseux : Ferme en Agroforesterie Mr Hochin

Boulangerie « Sacré Levain » Mme Santune.

Société Bouttemy Endives à Arly

Entreprise De Reu, Mécanique de précision, Achiet le Grand.

Franck Restauration de voitures de collections, Mt de Wanquetin

12H30 : Repas en commun

14h : continuation des visites

18h : Exposé: « Créer des biens de consommations en France c'est possible »

19h : Repas en commun

Samedi 5 : 9h : Étude Biblique sur le thème des journées

11h : Assemblée Générale du MAR

12h30 : Repas en commun

14h30 : Conférence par Mr André Lefranc : « Donner du sens à sa vie »

18h : Repas en commun

20h : Soirée festive à la salle des fêtes de Warlus

Spectacle de chansons avec « les 7 Mères Veillent »

Dimanche 6 : 10h30 : Culte à Wanquetin

12h : Apéritif offert par la commune

12h30 : Repas en commun et fin du congrès

14h30 : Départ pour les visites touristiques

Bulletin d'inscription aux journées du MAR du 3 au 6 octobre à Wanquetin 62123.

Inscription à envoyer avant le 10 septembre avec un acompte de 20 euros par personne.

A l'ordre du MAR, à Mr Francis Vahé, 2 rue François Mitterrand, Wanquetin 62123

Email : fvahe@orange.fr tel : 07 70 11 48 99

Prix des journées : 150 euros par personne , possibilité de prolonger le séjour d'une nuit .

Je prolonge : OUI NON une feuille par couple.

Nom, prénom , adresse et téléphone

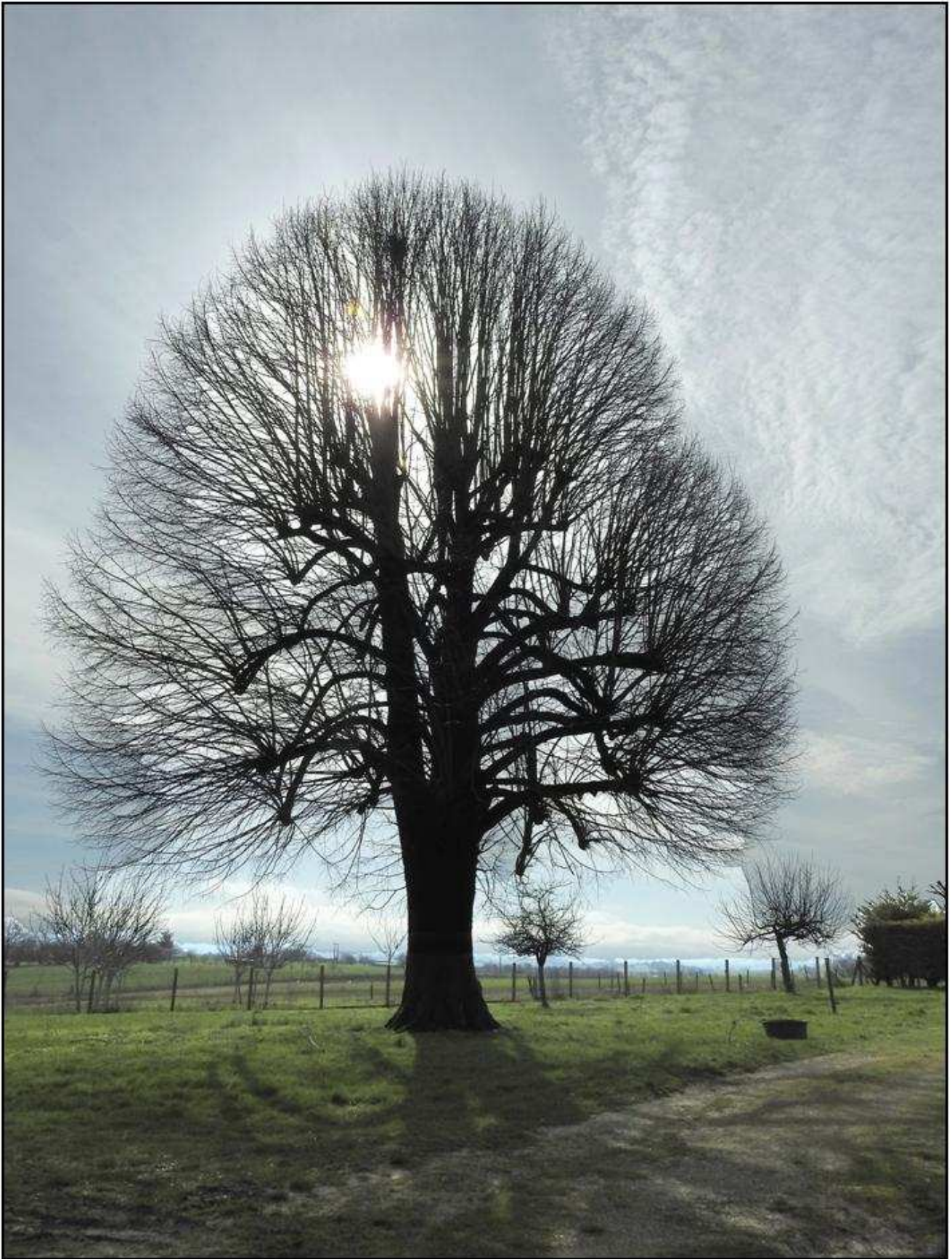
Tous les participants sont logés chez l'habitant, je souhaite prolonger d'une nuit :

OUI NON

Adresse mail :

le

Signature



© P.Bouton

**Une parole encourageante est comme un arbre qui donne
la vie, mais une parole méchante brise le cœur.**

(Prov 15: 4)