

Vie Rurale



© P. Bouton

Bulletin Rural Protestant

MARS 2025

N°129

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



Le **MAR** est un mouvement né en 1947. C'est une association en relation avec les Églises de la Fédération Protestante de France. Il s'enracine dans les fondements de la Réforme Luthérienne et Calviniste.

Le **MAR** est constitué d'une équipe de responsables à l'échelle nationale comprenant des représentants de diverses régions: Alsace, Nord, Normandie, Vendée, Charentes...



Président: Joël VAHE Tél: 06 75 81 61 17

Secrétariat national: Daniel CARCAUD Tél: 06 78 28 86 73

→ Pensez à régler votre abonnement au trésorier:
Francis Vahé 2 rue François Mitterrand 62123 Wanquetin

Sommaire

- **L'Europe. Joël Vahé**
- **La vie d'un couple exploitant agricole retraité en Sud-Charente. Patrice Bouton et Ingrid Vigoda**
- **Spectacle de la nature. C.J. Wandignies**
- **Nos Terres Agricoles et notre Souveraineté Alimentaire. Terre de Lien**
- **Le Comité Nord Plants. Nadine Vahé**
- **Visite de la sucrerie Tereos de Boiry Sainte Rictrude. Francis Cousin**
- **Balade dans le Gers. Joël Vahé**
- **La région Nord-Pas-de-Calais. Marie Christine Allart**
- **Visite des lieux de mémoire des batailles de l'Artois lors de la Première Guerre Mondiale. Georges Fintz**

L'Europe

La sécurité de l'Europe est entrée dans un déclin durable et de gros dangers. En 2025 la Russie aura la main sur l'Ukraine. Les États Unis qui, sous la présidence de Donald Trump, tourneront avant tout leurs regards vers l'Asie, ont des vues sur le Groenland , le Canada , Panama. Comment dans ces conditions demander à Mr Poutine de quitter l'Ukraine ?

L'Occident n'a pas réussi à freiner la Russie, donc à prévenir une nouvelle guerre à craindre, quand Mr Poutine aura refait son stock de munitions. Les événements en Ukraine ont montré à quel point, trente ans après la guerre froide, la sécurité de l'Europe dépendait encore de l'Amérique... Mr Trump est imprévisible, mais certaines de ses idées sont bien ancrées. Celle par exemple que les alliances ne sont rien de plus que des contrats commerciaux stipulant que l'Amérique fournit la sécurité comme un service.

Après l'effondrement de l'Union Soviétique, la Russie a constaté qu'elle ne pouvait pas survivre dans le monde ordonné et démocratique dirigé par l'Amérique. Le seul moyen de retrouver son statut de grande puissance est de détruire les fondations de cet ordre, parmi lesquelles l'Otan, l'Union Européenne et la crédibilité des démocraties occidentales. L'Europe économiquement a plus de pouvoir que la Russie. Elle doit bâtir une force de dissuasion face à Mr Poutine avec une armée homogène constituée d'équipements européens et une structure de commandement. Tout cela aura un coût. L'Europe doit trouver la force, la volonté, la détermination pour éviter une situation encore pire.

Qu'en sera t-il de ce deal proposé par Donald Trump : se faire rembourser l'aide Américaine avec les terres rares d'Ukraine ? Quelle moralité en déduire ?

Un événement chasse l'autre, la dette qui posait problème avant l'élection américaine semble évaporée... Mais elle est toujours là. Nos politiques et syndicalistes vont se réunir pendant trois mois pour rediscuter de la réforme des retraites. C'est vrai, nous sommes plus malins que nos voisins qui eux ont la retraite à 65 ou 67 ans. Si nous voulons un pays prospère qui crée des emplois, il faut innover, améliorer la productivité, travailler mieux et davantage. La France reste un pays enviable : sans pour cela que les Français se disent plus heureux. Une étude révèle que quel que soit le métier actuel ou passé, les retraités se déclarent moins épanouis en retraite qu'en activité. Bonne nouvelle pour le monde du travail, qui n'est pas le bague que certains décrivent !

Il est ressourçant d'écouter les réflexions d'André Comte-Spongille sur le bonheur à vivre plutôt dans l'action que dans le repos. J'adhère à cette leçon qu'il nous adresse : « N'attendez pas la retraite pour être heureux » .

Nous préparons les prochaines journées du MAR. Retenez dès à présent les dates : le congrès se tiendra à Castelmoron sur Lot, dans le Lot et Garonne du jeudi 9 au dimanche 12 octobre 2025. Le conseil compte sur vous pour en faire la publicité.

Joël Vahé

La vie d'un couple exploitant agricole retraité en Sud-Charente



Joël Moty et son épouse Annette ont une exploitation à Sainte Marie, un hameau près de Chalais en Charente. Joël a suivi un cursus de trois ans en École de Culture à la Maison Familiale de Passirac. A cette époque, les filles du hameau de Sainte Marie allaient à la Maison Familiale de Blanzac préparer des formations agricoles ou de services à la personne. Et les garçons suivaient une formation relative à l'élevage et l'agriculture : les céréales, les vignes et le tabac.

La terre, c'est notre gagne-pain, dit Joël ! Jusqu'en 1970 le hameau de Sainte Marie comptait 365 habitants, et il y avait une bonne trentaine de fermes. Par la suite les fermes ont décliné. Les petites parcelles ont été vendues, et des grosses exploitations se sont formées. Quand je me suis installé, dit Joël, j'ai repris les terres alentours en échangeant des petites parcelles avec mes voisins agriculteurs. C'est ainsi que j'ai regroupé 150 hectares : du travail pour un couple et un employé à mi-temps.



En quelle année as-tu repris la ferme parentale, et comment cette transmission s'est-elle passée lui demande Patrice? Cela s'est fait en 1978 quand je suis revenu de l'armée. C'était la coutume de passer la ferme de père en fils. J'avais deux sœurs et un frère. J'étais le plus jeune. Et c'est moi qui ai repris cette ferme-ci qui appartenait à mes parents. Mon frère a repris l'autre ferme qui leur appartenait également, mais il n'a pas eu beaucoup de succès, puis il est décédé.



Pour rembourser les parts d'héritage de mes sœurs, j'ai emprunté au Crédit Agricole une grosse somme s'élevant à 150 000 Euros actuels. Il a fallu la rembourser durant des années, avec les intérêts qui s'élevaient environ à 13%.

L'élevage

Autrefois les fermes avaient en moyenne une vingtaine de vaches pour l'élevage des veaux sous la mère. On ne vendait pas le lait. Toutes les exploitations faisaient la même chose. Le camion ramassait le surplus de lait, environ 30 litres par exploitation.



Le cheptel est ensuite monté jusqu'à 40 vaches. Dans les années 1990 on vendait bien. Il n'y avait pas de Label, juste une marque 'Signé Poitou-Charentes' reconnue dans la région. Les grandes surfaces nous suivaient car les clients étaient prêts à acheter de la bonne viande. Puis on a été confronté au commerce d'importation.

La vigne

On prenait des ouvriers en plus pour cultiver la vigne. On faisait de la vigne pour le vin de consommation et on produisait du cognac. Puis il y a eu la crise viticole en 1980 et tous les vignobles ont été arrachés.

La culture du tabac

La moitié des exploitations cultivaient le tabac. Chez mes parents, on le mettait dans des séchoirs sous le hangar. Cette culture fournissait un bon appoint : 20 000 pieds sur 50 ares soit un demi-hectare, pouvait rapporter l'équivalent d'un SMIG .

Il fallait avoir des fours pour sécher le tabac blond, ce qui ne demandait pas trop d'investissement, c'était donc rentable. Puis la crise économique est arrivée. On a arrêté le tabac vers 2000, à cause de la concurrence des importations étrangères. D'abord le tabac noir pour 'les Gauloises', puis le tabac blond.

Les céréales

Pour la culture des céréales, il faut des désherbants et des fertilisants, ainsi que beaucoup de matériel lourd, très coûteux. Par exemple le prix moyen d'un tracteur est de 160 000 Euros.



©P.Bouton

Comment Annette s'est-elle intégrée dans la transmission de la ferme de ton père ? Quel a été son rôle ?

Annette était fille d'agriculteur. On s'est rencontré au Bal Populaire qui se tenait chaque mois à Chalais. On s'est installé et on a commencé en élevant de la volaille : poulets, pintades, dindons et canards, qu'on vendait aux particuliers. Au début mes parents nous aidaient. On a fait de la volaille pendant dix ans parce qu'il y avait un gros marché porteur à Chalais. On prenait des poussins qu'on élevait en couveuse dans l'ancien séchoir à tabac. Chaque semaine j'abattais les bêtes à maturité et Annette les plumaient à la main et les vidaient, pour les vendre au marché. On préparait jusqu'à 200 pintades pour la fête de Noël.

J'avais beaucoup de travail dans l'exploitation dit Joël.

Outre les céréales, l'élevage des veaux était contraignant. Nous n'avons pas pris de vacances pendant 20 ans. Par la suite nous avons pris un vacher de remplacement pour nous libérer quelques jours. Car en plus de la ferme, à partir de 1990 j'ai pris la charge de Conseiller Municipal à la Mairie de Chalais, sept ans dans l'opposition puis douze ans dans la majorité.

Annette avait aussi beaucoup de travail. Elle entretenait la maison et élevait nos enfants. Elle s'occupait des vaches, préparait la volaille, triait le tabac, faisait le jardin potager, et sortait aussi faire des ménages plusieurs fois par semaine.

Qu'est-ce qui t'a le plus intéressé dans ton travail Joël ?

Ce qui m'a le plus intéressé, c'est l'élevage des veaux. Mais la culture du tabac a été la plus rentable. Annette et moi, on triait le tabac l'hiver. Le plus difficile a été les céréales, à cause des contraintes réglementaires et l'interdiction d'utiliser des produits toxiques. Sur les sols calcaires on pratiquait la rotation naturelle des terres tous les trois ans : d'abord du blé, puis du maïs, le tournesol la troisième année, puis retour au blé.



©P.Bouton

En quoi l'agriculture a-t-elle changé ?

L'agriculture s'est dégradée avec les normes environnementales trop imposantes. La Politique Agricole Commune la PAC, c'est 70% de contraintes et 30% d'aide. Cela coûte trop cher à l'agriculteur. Par exemple autrefois on passait un seul produit une seule fois dans les champs pour désherber. Mais depuis quinze ans, pour un hectare de blé, il faut passer trois ou quatre fois avec des produits différents pour le chiendent ou autres mauvaises herbes... Et si on ne se plie pas aux directives, gare aux amendes !



©P.Bouton

Pas plus que l'agriculteur, l'éleveur ne peut lutter contre la PAC. Il y a deux poids, deux mesures. Maintenant le lait bon marché vient d'Espagne, les vaches viennent d'Argentine et leur viande présente des traces d'hormones et de vaccins. Pour le vin également, l'importation étrangère a fait concurrence, et puis on avait trop planté de vigne dans la région !

Quant au maïs, c'est le plus gourmand en eau. On l'a irrigué pendant vingt ans à l'enrouleur. Puis on a cessé de l'irriguer quand on a arrêté le tabac. Lors des alertes à la sécheresse, on ne pouvait irriguer qu'un jour sur trois, si bien que le maïs en souffrait.

Et pour toi Annette, qu'est-ce qui a été le plus difficile en tant qu'épouse d'agriculteur éleveur, lui demande Patrice?

C'était très difficile pour moi de concilier mes différents rôles : celui de maman élevant les enfants, et celui de conjointe d'exploitant agricole. Car en plus de l'entretien de la maison, des courses et de la cuisine, il fallait s'occuper des vaches, et chaque semaine préparer la volaille pour le marché, et trier le tabac l'hiver, s'occuper du jardin potager l'été, tout en ayant un travail à l'extérieur car je faisais des ménages pour compléter nos revenus et aider au remboursement des emprunts bancaires. Et Annette conclut : 'J'ai beaucoup, beaucoup travaillé'.



©P.Bouton

Enfin la retraite !

Pour quelle raison avez-vous vendu votre cheptel ?

A la retraite en 2020 nous avons vendu les vaches par obligation, sinon on ne pouvait pas toucher la retraite. On a passé l'exploitation à notre fils Bruno qui est maintenant chef d'une partie de l'exploitation, et moi je suis son salarié, dit Joël. Je perçois 100 Euros par mois. Ainsi j'ai une assurance en cas d'accident agricole, et je suis agréé 'certiphyto' pour l'emploi des produits désherbants et fertilisants. Car nous avons gardé 75 hectares de terre. Je fais des céréales en coopérative. Et il reste un peu de foin de prairies pour entretenir le terrain. Geoffrey le berger, n'a pas encore le matériel pour exploiter les prairies.

De quel revenu disposez-vous pour la retraite ?

Avec Annette ayant travaillé en conjointe d'exploitant, et ayant cotisé pour la retraite, cela fera 750 plus 950 Euros de retraite, soit 55 Euros par jour pour nous deux.

Comment vivez-vous votre retraite ?

On court sans cesse depuis que Joël a pris le poste de Premier Adjoint à la mairie de Chalais ! Autrefois ça se passait mieux, car un ouvrier à mi-temps nous aidait à l'exploitation. Maintenant on ralentit et le travail me semble plus difficile.

La culture des noyers

On a gardé quelques noyers. Autrefois on avait des vignes et les noyers étaient éparés dans les champs. Quand on a arraché les vignes, on a rassemblé les noyers dans un verger. Je pensais que cela nous ferait un petit revenu à la retraite, mais une fois encore la PAC et l'importation étrangère ont eu raison de nos espoirs.



©P. Bouton

Patrice Bouton et Ingrid Vigoda

**

Spectacle de la Nature



Un dimanche matin frisquet j'aperçois de ma fenêtre une quinzaine de mésanges - charbonnière, bleue et huppée - qui s'affairent autour d'une mangeoire mise à leur disposition et remplie de graines. Au sol en dessous, des pinsons et de rares moineaux cherchent les quelques graines qui leur ont échappé.

Très vite un couple de tourterelles turques se joint à eux. A quelques mètres de là, le roi rouge-gorge surveille, tandis qu'un troglodyte virevolte d'arbre en arbre à la recherche de rares insectes.



©P.Bouton

Un peu plus loin en dessous de mes pommiers, des merles picorent à terre les petites pommes tombées de l'arbre à cause des gelées matinales, et sur la pelouse, un pigeon ramier déambule. Sous le noyer un écureuil cherche les rares noix restées au sol...



... avant de venir chaparder celles que j'ai remises dans mon abri aéré ! Quel plaisir de regarder ce petit monde en mouvement ! Espérons que nos enfants et petits-enfants pourront dans l'avenir, continuer à admirer cette nature vivante.

C.J. Wandignies

**

Nos Terres Agricoles et notre Souveraineté Alimentaire

Si on vous dit que la France importe l'équivalent de 10 millions d'hectares de terres : la surface de l'Islande, pour notre alimentation, vous vous demandez ce que devient la production de nos propres terres ? Vous avez raison : rien n'a de sens dans cette histoire ! C'est ce que révèle le nouveau rapport exclusif « Souveraineté alimentaire : un scandale made in France ».

Prenons la mesure du scandale en quelques chiffres :

Nous disposons de plus de terres qu'il n'en faut pour nous nourrir : la moitié du territoire métropolitain est agricole, soit 20 millions d'hectares. Mais 43% des terres agricoles françaises produisent pour l'exportation (12 millions d'hectares).

La surface des terres nourricières pour remplir nos assiettes est ainsi réduite à 2 100 m² par habitant alors qu'il en faudrait le double pour nourrir une personne. Résultat, la France importe l'équivalent de la surface de l'Islande pour nous nourrir (10 millions d'hectares).



©P.Bouton

Vous voyez le tableau : accro aux intrants importés pour produire en masse et tenir la cadence des exportations, la France ne cesse d'accroître ses importations pour remplir nos assiettes. Non seulement cette politique agricole prive la population de sa propre production alimentaire, mais elle est aussi incapable d'assurer un revenu digne aux agriculteurs et agricultrices, qui n'en finissent pas de dénoncer l'hérésie de la situation.

Ce triste palmarès n'a rien d'un hasard, il est le résultat de choix politiques !

La 'Loi d'orientation pour la souveraineté agricole et le renouvellement des générations en agriculture' devait être votée au Sénat le 18 février. Avec un tel nom, on s'attend à un sursaut politique et des actions fortes, n'est-ce pas ?! Malheureusement, le contenu de cette loi est un hors-sol complet: la loi prétend préserver la souveraineté alimentaire sans même concevoir que celle-ci est d'ores et déjà perdue...

Terre de Lien

Association 1901 *

*créée en 2023, elle accompagne à l'installation les porteurs de projet agricole dans leur reconversion et à la recherche de terre, tout en aidant les propriétaires de foncier dans leur transmission

**

Le Comité Nord Plants Pomme de Terre

Nous avons visité 'le Comité Nord Plants Pomme de Terre' installé en lisière du Parc de Dainville Achicourt. Cette structure ouverte en 2012, constitue un équipement phare pour les producteurs de plants de la région des hauts de France en matière de recherche. Des contrôles sont réalisés à partir du champ jusqu'à la conservation. Le plant doit subir beaucoup de procédures en laboratoire pour être certifié. Il faut environ 10 ans pour créer une nouvelle variété de pommes de terre.

Par exemple, les graines sont toutes différentes, ce n'est pas comme le blé. La première année 80% sont éliminées. Il faut 4 années pour tester les maladies, et sur 500 croisements, il ne reste que 3 variétés. Il faut encore 5 ans pour faire des plants. On peut aussi faire du bouturage, et la multiplication peut prendre 15 ans.



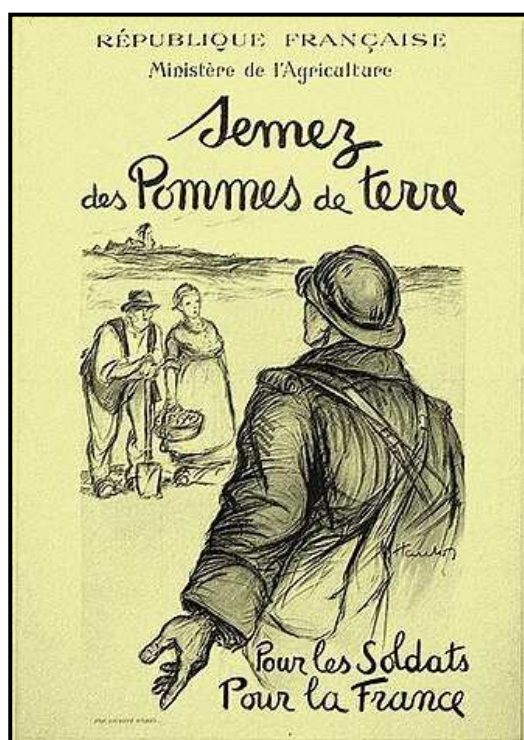
Le Comité Nord Plants, reconnu pour le Nord de la France, est une association de 450 producteurs de plants. Il vient d'acquérir 27 ha pour y implanter une station expérimentale moderne sur 6 500 m² en plein champ, concernant les maladies et les ravageurs. Cet institut n'a reçu aucune subvention. Ce sont les producteurs qui payent une cotisation à l'ha. Il y a environ 350 variétés de pommes de terre. Par exemple, la Bintje ne représente plus que 4%.



La pomme de terre de consommation courante représente 170 000 ha environ. La pomme de terre de féculé représente 16 300 ha et constitue 60% de l'alimentation. On plante 22 200 ha pour faire du plant de pomme de terre.



Pour la petite histoire, la pomme de terre nous vient d'Amérique du Sud. Elle est originaire des Andes, du Chili et du Pérou. terre a permis de sauver de nombreuses populations, surtout en Irlande. Elle débarque en Espagne en 1534, et de là en 1588 elle est envoyée en Autriche, puis Clusius un savant botaniste, la répand dans les États Allemands. Dans les moments de famine, la pomme de terre a permis de sauver de nombreuses populations, surtout en Irlande.



Pour conclure, en ce qui nous concerne au MAR, pour nos repas nous avons dégusté la pomme de terre sous plusieurs formes : la purée avec la carbonade flamande, la pomme de terre reconstituée ou en robe de chambre. Et surtout 'la baraque à frites' car les frites chez les Ch'tis, c'est la fête, et la vraie recette se fait avec de la graisse de bœuf. Arras a même accueilli depuis deux ans le championnat du monde de la frite !

Nadine Vahé



**

©P.Bouton

Visite de la sucrerie Tereos de Boiry Sainte Rictrude



Après une première visite le matin à l'endiverie, nous voilà partis nombreux (une trentaine de personnes) en un long défilé d'une dizaine de voitures, à 15 km de Wanquetin, à Boiry Sainte Rictrude, pour visiter une des plus grandes sucreries de la Région des Hauts de France.

Nous sommes accueillis par Monsieur Saint Léger, ancien cadre de l'entreprise qui nous présente à travers une petite vidéo les principaux aspects de la culture de la betterave et sa transformation en sucre dans d'immenses usines que sont les sucreries.



Après la théorie, commence la visite qui se fera en différentes étapes quelquefois difficiles avec nombre d'escaliers à monter et descendre dans une chaleur souvent étouffante (deux membres du groupe ne pourront pas suivre malheureusement).

La transformation d'une betterave en sucre commence par la réception des racines à la sucrerie, comme l'usine de Tereos de Boiry-Sainte-Rictrude (62). C'est l'un des trois sites du Nord-Pas de Calais (avec Lillers et Attin) sur les huit que compte le groupe. L'usine du sud-arrageois engloutit chaque jour et non-stop 19 000 tonnes de betteraves, soit près de 2,5 millions de tonnes sur la campagne, alimentées par 2 000 coopérateurs du Pas-de-Calais et de la Somme, qui cultivent environ 30 000 hectares.



Ici, la réception se fait sept jours sur sept, 24 heures sur 24. Un camion sur deux est échantillonné pour chaque silo: une quarantaine de kilos de marchandise est prélevée dans la benne pour analyse.

Plusieurs étapes se succèdent: pesée, lavage, détermination de la tare-terre, évaluation visuelle de la qualité des racines selon un référentiel précis puis après râpage d'un sous-échantillon, détermination de la richesse en sucre. Pour la campagne en cours, la richesse moyenne avoisine les 18 %. Les camions vont ensuite décharger au point d'alimentation de l'usine et le processus de transformation peut alors débuter



Le sucre, stocké dans la racine de la plante, est extrait grâce à la chaleur puis le jus concentré en sirop est purifié et filtré à travers de nombreux cycles dans d'énormes cuves que nous découvrons avec les explications de notre guide. La chaleur est étouffante, dans une humidité quelquefois difficile à supporter.

Tous ces cycles de transformation sont suivis par informatique et nous rencontrons peu de personnel. Ce sirop chargé de sucre à 65%, est ensuite chauffé sous vide pour déclencher la cristallisation, dans le respect de normes hygiéniques élevées.

À l'issue du processus complet, qui dure environ huit heures, le sucre cristallisé de premier jet sera transporté via de longs tapis couverts jusqu'au silo de stockage d'une capacité totale de presque 200 000 tonnes. Il y sera conservé pour être ensuite expédié en vrac chez des clients, via des citernes routières ou ferroviaires. Une partie du sucre sera également conditionnée sur place ou dans d'autres ateliers du groupe afin d'alimenter les clients en conditionnement de 25 kg, 1 kg...



© F Cousin

Pour certains, la visite d'une usine gigantesque comme cette sucrerie Tereos de Boiry, et la connaissance du processus de fabrication du sucre ont été une nouvelle découverte.

Pour les autres, qui avaient déjà visité cette sucrerie, ils ont pu constater les grandes évolutions et les progrès techniques dans le processus de la fabrication du sucre.

En résumé, une belle expérience pour tous.

Francis Cousin

Balade dans le Gers

A l'occasion d'une dégustation dans une cave viticole, notre attention s'est portée sur un garde manger exposant sur le comptoir des saucissons de porcs noirs destinés à la vente. En tant qu'ancien éleveur je me suis laissé tenter, malgré le prix élevé : 65 euros le kg. Une documentation faisait connaître l'adresse du producteur très spécialisé dans les domaines du Porc Noir, une race locale, du Boeuf et Veau Gascons, le tout en plein air. Des visites sur rendez-vous étaient organisées. Étant de passage, même sans rendez-vous, nous avons tenté la découverte à l'adresse indiquée.

Sur place l'épouse de l'éleveur nous reçoit. Je lui sollicite une visite, en lui signalant que je suis ancien éleveur. Elle me répond que c'est sur rendez-vous, que son mari est occupé avec un représentant, mais qu'elle va toutefois lui demander. Elle revient pour dire que son mari a accepté, et qu'il arrive. Après quelques présentations, nous embarquons sur un buggy pour faire le tour des élevages.



L'élevage de porcs était de 150 reproducteurs, mais actuellement il est descendu à 50. Le commerce est difficile, nous verrons pourquoi. Les naissances se font en bâtiment fermé, la truie est bloquée dans une cage pour éviter d'écraser ses porcelets, comme dans les élevages intensifs. Après 2 semaines d'allaitement toute la famille est mise à l'herbe. Le sevrage est pratiqué à 6 semaines, puis les porcelets sont élevés en bâtiments sur litière accumulée jusque l'âge de 3,5 mois. Ensuite ils sont mis à nouveau à l'herbe avec un abri et de l'aliment à leur disposition, et ce jusque l'âge de 12 mois: 200 kg. L'ensemble de l'élevage était plaisant à découvrir. Voir la truies et ses porcelets courir dans le pré, m'a rendu nostalgique de ce vécu chez mes parents.

Mais regardons de plus près l'aspect économique: Les truies ne sèvrant que 15 porcelets par an, 29 en élevage intensif. Elles mangent 1400 kg d'aliment par an comme les reproducteurs en bâtiments fermés même si elles ne produisent que 15 porcelets.

L'indice de consommation, (quantité d'aliment pour faire un kg de porc) est plus important dans un élevage en bâtiments ouvert et en plein air que dans un bâtiment fermé bien isolé où la température est naturellement à 22 degrés. Je ne vais pas faire un étalage de chiffres, ce qu'il faut retenir: c'est que la quantité d'aliment pour produire un kg de porc en élevage plein air est plus importante. La productivité du travail est moins efficient. Les bâtiments sont moins onéreux, mais il faut à disposition plus de surface: un hectare pour 20 porcs. Tous ces coûts sont à prendre en compte dans le prix de revient. C'est pourquoi, nous arrivons à un prix du kg de saucisson à 65 euros. A ce prix, il faut trouver le consommateur... L'éleveur me faisait part de son souci, un prix de revient trop élevé.

Entre ce que souhaite le consommateur et son comportement quand il effectue ses achats, il y a un choix à faire !!! Les intentions sont contrariées par la réalité d'un budget alimentaire à respecter. L'alimentation représentait 29% du budget des ménages en 1960 et seulement 15,9% en 2023. Cela a été possible grâce aux efforts fournis pour améliorer la productivité des élevages. Quant au bien-être des porcs et à la réduction de la pénibilité du travail de l'éleveur, parlons- en aussi.

Il est plaisant de voir les cochons à l'herbe, surtout quand il fait beau. Pour l'éleveur c'est pareil. L'hiver, quand les parcours sont boueux c'est une autre affaire... Dans une région où l'hiver est clément, les terres agricoles peu onéreuses, et où il n'est pas possible de produire des cultures spécialisées à fortes marges (pommes de terre, haricots, épinards...) c'est un mode de production qui peut se concevoir.



Pour ceux qui ont accès à you tube, je vous conseille une vidéo : Porcherie Benoît Du Tertre à Audinghen. Vous aurez une idée de ce qu'est un élevage de porcs aujourd'hui.

Il est souvent fait allusion aux dérives de l'élevage intensif. Mais à partir du moment où il y a équilibre entre élevage et cultures sur la même ferme, l'élevage fournit les engrais naturels aux cultures, lesquelles nourriront les animaux. Équilibre aboutissant à un cercle vertueux.

La région Nord-Pas-de-Calais

Grande région industrielle née au XIX^e siècle avec le développement des activités textile, minière et sidérurgique, n'en demeure pas moins une grande région agricole d'exploitations de tailles moyennes vouées à la polyculture. Ces deux mondes apparemment éloignés se sont pourtant parfois rejoints, notamment avec le développement de l'industrie agroalimentaire puisque les premières sucreries, brasseries et conserveries étaient annexées à des fermes. Et dans les prémices de l'activité minière, les exploitants étaient des propriétaires fonciers, et les mineurs des paysans.

Avec le développement de l'industrialisation les liens se sont distendus mais recréés lorsque deux grandes compagnies minières, celle de Béthune au XIX^e siècle puis celle de Lens, ont décidé d'exploiter elles-mêmes les terres qu'elles possédaient au lieu de les mettre en fermage.

Les relations entre ces exploitations de plusieurs centaines d'hectares et l'activité industrielle portent sur trois domaines : la main d'œuvre, la modernisation et les engrais.



© P. Bouton

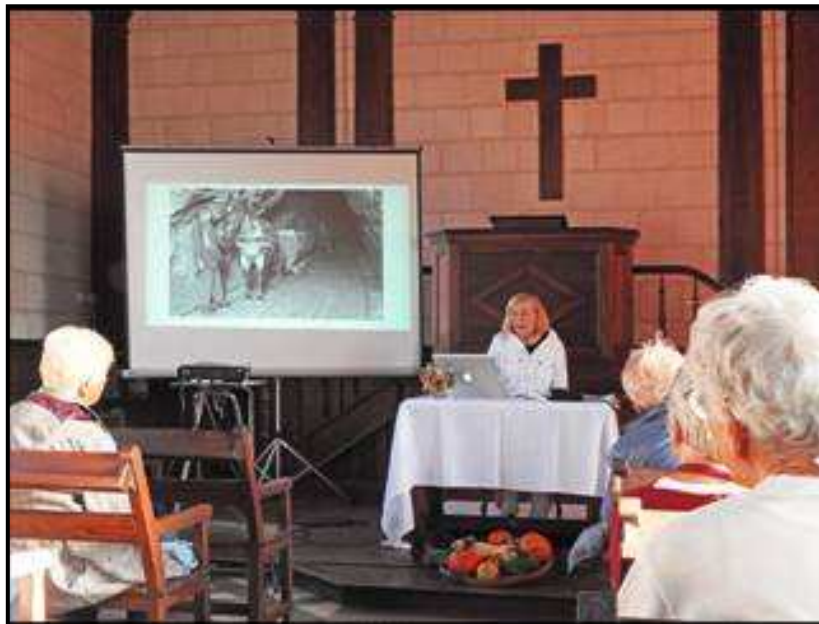
Sur la question sociale, l'impact est faible. Ce sont deux mondes qui s'ignorent et il existe même un mépris du monde agricole envers le monde de l'industrie et des mines. En fait les relations se jouent en termes de concurrence. Le travail de la mine a vidé les campagnes de leur main d'œuvre attirée par des salaires élevés, de meilleures conditions de travail et de vie. Mais cela n'a guère conduit à une amélioration des conditions des ouvriers agricoles.

Très modernes, ces exploitations pratiquent une agriculture intensive, la mécanisation y est importante et la comptabilité en usage. L'exploitation agricole de la Compagnie Minière de Lens dirigée par un ingénieur agronome, multiplie les essais notamment dans le domaine des semences. Elles font partie des grosses exploitations de plusieurs centaines d'hectares qui peuvent servir d'exemple et des prix couronnent leurs efforts.



©P. Bouton

Alors que les compagnies minières de Béthune et de Lens produisent des engrais chimiques avec les usines de Mazingarbe, Douvrin... les fermes servent à les tester et jouent un effet d'entraînement puisque, en 1929 la région utilisait 56 kg d'engrais azotés par hectare contre une moyenne française de 4,6 kg/ha².



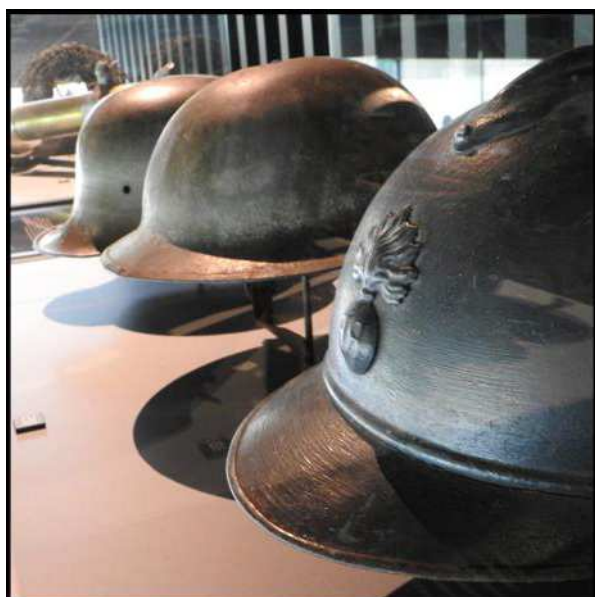
Ces exploitations ont permis aux compagnies de gérer au mieux de leurs intérêts leur patrimoine foncier et leur ont rendu de multiples services en prenant en charge les chevaux, en contribuant à l'amélioration de l'alimentation des mineurs avec la vente de viande ou de lait à bas prix. La fourniture de lait stérilisé aux familles a permis aussi de réduire la mortalité infantile. Mais considérées comme un service secondaire et rarement valorisées, ces exploitations avaient sombré dans l'oubli.

Marie Christine Allart

Visite des lieux de mémoire des batailles de l'Artois lors de la Première Guerre Mondiale.

Le dimanche après-midi, nous avons effectué la dernière visite de notre programme sous la conduite de notre guide Marie-Christine Allart, chercheuse en histoire contemporaine. Cette visite a concerné essentiellement des cimetières et des mémoriaux liés à la première guerre mondiale.

L'armée allemande qui a envahi la France en passant par la Belgique, s'est trouvée confrontée aux soldats français et britanniques, mais aussi ceux de l'empire britannique comme le Canada, l'Australie et la Nouvelle-Zélande (plus d'un million de soldats de l'empire ont participé à la guerre). Un des plus importants lieux d'affrontements a été l'Artois où ont eu lieu de grandes batailles avec un nombre effroyable de morts. Les soldats français ont été remplacés sur ce front par les britanniques et leurs alliés en 1916 pour venir en aide au front de Verdun. Les États-Unis ne sont entrés en guerre qu'en 1917.



Nous avons donc visité des cimetières militaires français, britanniques, allemands et canadiens ainsi que le Mémorial national du Canada à Vimy où sont inscrits 66 000 soldats canadiens morts.

Ces cimetières ont été mis en place dans les années 1920 pour regrouper les cimetières de guerre provisoires.

Les habitants de la région ont signalé que dans leurs cimetières communaux il y a aussi des tombes de soldats; il s'agit de soldats blessés qui ont été soignés dans les villages à l'arrière du front mais qui n'ont pas survécu à leurs blessures.

Les tombes bien alignées et les cimetières bien entretenus laissent une impression de paix, mais une profonde tristesse m'a envahi en pensant à ces milliers de jeunes gens fauchés dans la fleur de l'âge, lancés les uns contre les autres par des chefs, alors qu'ils auraient pu être parents ou amis, uniquement parce qu'au sommet de la chaîne de commandement, des chefs ne sont pas arrivés à s'entendre. Et le temps gris qu'il faisait ce jour-là n'a fait que rajouter à la tristesse.



Sait-on également que c'est l'assassinat en Serbie de l'héritier du trône d'Autriche et de Hongrie qui est la cause immédiate de la guerre ? Ce qui est le plus navrant, c'est que la leçon n'a pas été retenue et que de nos jours encore, des guerres sèment la désolation dans plusieurs pays et que les budgets militaires des pays européens sont orientés à la hausse. Eux, les braves soldats morts, reposent dans des cimetières avec les camarades de leur pays ou parfois avec leurs ex-ennemis.



©P.Bouton

Ainsi sur l'Anneau de la Mémoire, plus de 500 000 soldats de 40 nationalités morts entre 1914 et 1918 dans le Pas-de-Calais sont inscrits sur 500 plaques dans l'ordre alphabétique. Ce monument a été inauguré lors du centenaire de la guerre 1914/18 sur le site de Notre-Dame-de-Lorette. Ces cimetières et ces mémoriaux nous rappellent la tragédie épouvantable que fut la première guerre mondiale marquée par la mort de millions de jeunes soldats victimes de la puissance de feu née de la civilisation industrielle. Alors soyons des colibris qui font leur possible, là où ils sont, pour être des artisans de paix !



ce 26 Juin 1916,

mon amour,

Je t'écris ces lignes, peut-être les dernières, quelques heures avant de monter à l'assaut.

Il s'agit de repousser les allemands, au prix de n'importe quel sacrifice, au-delà du village de Fleury, au-delà du petit bois dit bois triangulaire, au-delà de la redoute de Thiacmont - (Verdun)

Ni ma main ni mon cœur ne tremblent. Tu sais combien je t'aime. Tous les battements vont à ma Jeanne. tendrement chérie, à nos petits, à l'enfant attendu. Je voudrais