

Vie Rurale



Bulletin Rural Protestant Octobre 2025 N°131

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

Mot du Président

Chers Amis

Nos journées dans le Lot et Garonne nous laissent de très bons souvenirs.

C'est une région que beaucoup d'entre nous ne connaissaient pas. Les paysages, les visites, la gastronomie, les liens effectués ont fait l'unanimité. Nous avons pu aussi goûter à la vie de château. L'ambiance était comme d'habitude chaleureuse et bienveillante. Merci encore à l'équipe qui nous a reçus, sans laquelle rien n'aurait été possible. Et je souhaite que les liens tissés se perpétuent.



Dans ce numéro, vous trouverez quelques comptes rendus de visites.

Nous avons tous été impressionnés par l'audace de ces familles pionnières venues de Suisse, pour développer la production de tomates, de pruneaux et la transformation du lait.

J'aurais aimé connaître leurs réflexions suite à la visite de notre Président au Brésil début novembre, à sa conclusion favorable à l'accord de libre échange avec le **Mercosur**, à la condition que les clauses de sauvegarde agricoles soient respectées.

Je pourrais comme ancien agriculteur, suivre le mouvement et dire que le **Mercosur** est une menace pour l'agriculture française, mais analysons de plus près. Notre production de viande par rapport à la consommation, est à l'équilibre en viande porcine. Nous ne produisons que 50% de nos besoins en volaille et 75% en viande bovine.

L'Ukraine nous fournit une bonne partie de nos besoins en volaille. Le Brésil et l'Argentine nous exportent les 25% de viande bovine qui nous manque. La question qui revient souvent est : est-ce que les normes sanitaires et conditions d'élevages sont aussi strictes que les normes européennes ? En effet, la traçabilité du cheptel et son lien avec la déforestation sont un angle d'attaque pour ses détracteurs qui dénoncent une concurrence déloyale. Les producteurs français soumis à des normes de production plus strictes, risquent de se trouver désavantagés face à leurs homologues de **Mercosur**. Les coûts de production y sont généralement plus bas en raison des normes environnementales et sociales moins contraignantes.

L'élevage est extensif, les animaux sont en liberté, nourris à l'herbe. La viande de bœuf brésilienne séduit par sa texture tendre, son persillage équilibré et son arôme naturellement intense. Pour ceux qui auront la chance d'y aller, offrez-vous un repas dans un Churrascaria, c'est mémorable. Il n'y a aucun doute sur la qualité de la viande qui provient d'Argentine et du Brésil.

Élargissons notre point de vue à l'ensemble de l'économie de l'Europe et de la France en particulier. La réduction des barrières tarifaires permettra aux produits français, notamment ceux bénéficiant des AOP et AOC, comme les fromages, le vin, d'accéder plus facilement à un marché en forte croissance. Ces labels garantissent la qualité et l'authenticité des produits français, leur conférant un avantage compétitif notable face à la concurrence.

Parallèlement, l'industrie haut de gamme française, en particulier dans les secteurs de luxe, de l'automobile, des technologies, bénéficiera d'un accès simplifié aux marchés.

Compte-tenu des taxes douanières que nous imposent les Etats-Unis, de la compétitivité des produits chinois, je pense en particulier à la pression sur les prix des voitures électriques, et à la fermeture du marché russe, le Mercosur **est pour moi une opportunité à saisir**. Si nous ne sommes pas présents d'autres prendrons la place, il faut bien regarder l'économie française et européenne dans son ensemble pour pouvoir juger.

Je conçois que le syndicalisme agricole adopte une posture pour faire plaisir à ses adhérents, davantage par habitude que par conviction. Méfions-nous de l'évidence première pour nous ouvrir à la complexité du sujet. Qu'en pensez-vous ?

Je souhaite que cette fin d'année soit célébrée pour vous tous dans la joie, la convivialité et vous maintienne en bonne santé.

Joël Vahe

**

77^e Journées du MAR 2025 dans le Lot et Garonne du 9 au 12 octobre



DOMAINE DE
Peyrequilhot



Chères amies, chers amis,

Bienvenue dans notre paroisse de la Vallée du Lot !

Au nom de notre Conseil Presbytéral, je suis heureuse de vous accueillir aujourd'hui, au cœur de notre paroisse 'Vallée du Lot'. Commençons par un peu d'histoire.

A l'origine il y avait trois associations cultuelles:

Celle de Clairac, qui était au 16^e siècle un des hauts lieux du protestantisme en Lot et Garonne.

Le village de Clairac enregistrait alors 98% de protestants!

Il a été un lieu de persécutions, de destruction de temples, et donc de fuites des protestants. Il nous reste le très grand temple, un peu trop grand aujourd'hui, rue Viçoze, construit en 1838, utilisé quelquefois dans l'année.

Celle de Castelmoron sur Lot : les idées de la Réforme se sont répandues le long de la Vallée et Castelmoron a aussi une histoire ancienne dans le protestantisme.

Le temple actuel, le troisième construit à Castelmoron, fut inauguré en 1859. Dans les années 1920, d'importantes vagues d'émigrés sont venues repeupler notre vallée. De grandes familles suisses se sont implantées à Castelmoron. Des Hollandais aussi. Travaillant dans le milieu agricole, les enfants et petits-enfants de ces familles sont souvent restés. D'où, sur le secteur de Castelmoron, des jeunes et une meute d'Éclaireurs et Éclaireuses Unionistes de France toujours dynamique.

Celle de Villeneuve sur Lot, qui a l'activité commerciale et administrative d'une sous-préfecture.

Elle n'a pas d'histoire protestante ancienne particulière et la paroisse de Villeneuve a longtemps été une annexe de Castelmoron et a construit un petit temple en 1968.

Rattaché à Villeneuve, il y a Monflanquin avec sa grande histoire protestante; la chapelle du couvent des Augustins, deviendra son troisième temple en 1805 ; C'est le temple actuel. Il est utilisé durant l'été car Monflanquin est un village où se retrouvent lors des vacances de grandes familles protestantes.

Rattaché à Villeneuve il y a aussi Fumel / Monsempron-Libos, ville anciennement très ouvrière, où la Société Centrale d'Évangélisation s'est implantée en 1957. Un temple a été construit en 1959 mais depuis 2013 il n'est plus utilisé. Il reste à Fumel un petit groupe de protestants très heureux de se retrouver une fois par mois pour un 'culte de maison'.

Le temple est sur le point d'être vendu.

Après un long travail préparatoire, et l'aide de la région, le regroupement de ces trois paroisses est intervenu, fin 2011, donnant naissance à la paroisse de la Vallée du Lot !

C'est donc une paroisse étendue (environ 60 km d'Est en Ouest et 50 km du Sud au Nord) avec une grande diversité de paroissiens du fait de nos histoires très différentes : ruraux ou citadins, membres issus de grandes familles protestantes ou nouveaux arrivants, plus ou moins jeunes, de multiples visages qui font la richesse de notre paroisse.

A l'heure actuelle, nous y comptons environ 150 familles.

Nous avons la chance d'avoir cette année 2 pasteurs à mi-temps: **Olivier Déaux**, qui est depuis septembre en retraite progressive et **Andrew Rossiter**, qui est à mi-temps à l'église protestante unie du Bergeracois et à son autre mi-temps en Vallée du Lot.

Lors de la réflexion synodale (Quelle église pour demain ?) l'orientation dans laquelle nous avons voulu nous engager est celle de **l'ouverture**. **Nous savons que l'avenir de notre église se situe au-delà de notre communauté protestante.**

Nos racines et notre héritage protestants sont importants, mais notre territoire historiquement protestant, n'a plus le renouvellement familial qui perpétuait leur dynamisme d'une génération à la suivante. Nous devons trouver de nouvelles formes de dynamisme pour rester des lieux d'annonce de l'Évangile.

C'est notre mission première, Nous voulons nous faire connaître et accueillir, rencontrer, témoigner de ce que nous vivons dans notre paroisse, dans notre vie.

C'est dans cet esprit, avec cet objectif, que nous pouvons bénéficier depuis 2 ans de l'aide de notre pasteur à mi-temps, Andrew Rossiter. Il est plus particulièrement chargé de l'évangélisation sur le secteur de Villeneuve. Nous sommes privilégiés.

Nous avons de nombreux groupes qui se réunissent régulièrement.

Au sein de la paroisse :

EB-KT (avec des sorties consistoriales); EEUdF; Atelier biblique 1 question à la foi; et des Groupes de maison.

Et dans le cadre de l'ouverture recherchée:

- **Un partage biblique œcuménique mensuel**
- **Un groupe œcuménique de prière des mères, hebdomadaire**
- **Des activités avec le groupe œcuménique du Villeneuvois (célébrations, réflexions, JMP.)**
- **Un Comité Inter Religieux** regroupe les communautés catholique, pentecôtiste, musulmane, des membres de la communauté israélite d'Agen, et un membre bouddhiste japonais.
- **Une association d'Entraide, Ad'EVal**, pour lutter contre toutes les formes de **solitude**, en offrant aux personnes isolées des repas conviviaux et un temps culturel, et en leur proposant des rencontres régulières avec des animations au sein du groupe 'Patousseuls'.
- **Un Accueil Café-Croissant** tous les samedis matin **au temple de Villeneuve**. Le temple est ouvert à tous ceux qui passent sur le chemin du marché et cela permet un accueil, un partage, des découvertes...
- **Un service d'aumônerie à la prison hebdomadaire**

- **Plus ponctuellement nous organisons des expositions, des conférences, des cultes autrement,**
- **Nous avons organisé 'le brunch du dimanche' puis 'le brunch du samedi' mais n'avons pu donner suite.**
- **Nous allons proposer la projection de films avec débat.**

Ce projet est celui de toute la paroisse de la Vallée du Lot, il nécessite des travaux, agencements, aménagements pour l'accueil des personnes avec une mobilité réduite, et notamment dans les locaux de Villeneuve sur Lot. Nous y travaillons !

Et en ce moment nous mettons en place une réflexion sur l'adéquation de nos cultes avec les attentes d'aujourd'hui, sur la desserte de nos cultes, sur une 'église tout terrain'. Nous sommes heureux et motivés de construire ce projet porteur d'une 'vie nouvelle'. Nous voulons semer des graines, des graines de laitue, de poivrons, de cardes, mais aussi des graines d'espérance, d'amour, de joie, de paix et avons confiance car Dieu fera germer.

Je vous souhaite, au nom de toute la Vallée du Lot, un très bon congrès du MAR!
Rendez-vous, dimanche, au culte au temple de Castelmoron.

Jacqueline HOLLAAR-JACK
Présidente de l'EPU Vallée du Lot



M. Ghislain Gozzérino Maire de Laparade

Historique de la Parade.

Location géographique, à 190m d'altitude.

Laparade 5 700 habitants

Au conseil municipal 32 membres

Histoire des guerres religieuses

1939-1945 des réfugiés Alsaciens. Nos échanges avec la région d'Alsace. Le 12/07/44 des soldats allemands ont exécuté de nombreux villageois.

A Laparade on cultivait les céréales et l'élevage de poulet. Ensuite les fermes ont été vendues et regroupement des terres, apparition de très grandes fermes. Les séchoirs à tabac sont désertés. On cultive les fruits: la prune, le pruneau. Autrefois les enfants devaient ramasser les fruits avant d'aller à l'école. Laparade a une église catholique, une église protestante, un restaurant et le projet privé d'un complexe touristique avec 9 maisons en structure bois.



Le Réseau 'Initiative' Lot et Garonne

Petites entreprises financées par 'Initiative' pour commencer.

Beaucoup de bénévoles aident ce réseau.

Prêts à 0%. Conseils.

Prêts allant de 1 500 à 15 000 Euros.



M. Cyril BADIE

frère de la propriétaire du Domaine Peyreguilhot

Présente l'historique de sa société, comptant 24 entreprises et 363 personnes.

Trois branches :

- Le bâtiment 1964. Plomberie et électricité
- La construction de maisons individuelles
- La charpente et l'aluminium
- Le projet de bungalows en bois



Mme Elisabeth PICHARD Maire de Cancon

Capitale de la noisette et pays du pruneau

Première Vice Pdt de la CCBHAP en charge de l'Enfance et de la Petite Enfance et de la Culture.

*



Après la pose déjeuner au Domaine de PEYREGUILHOT à Laparade, nous nous rendons chez BIOGERME une Coopérative de semences à Montpezat et chez une famille de producteur de prunes.

Changement de paysage, nous quittons la plaine pour prendre un peu de hauteur, nous sommes sur la falaise. Cette géologie permet la construction de réserves d'eau appelées bassins collinaires, des grandes parcelles épousent les vallons, elles sont cultivées, irriguées et nous offrent des camaïeux de vert, ocre, jaune. Le maïs est récolté, laissant place aux labours pour les semis de blé.

Un peu d'histoire. Nous sortons d'un conflit qui a saigné la ruralité. La Première Guerre mondiale a vidé nos campagnes. Les femmes, les enfants ont travaillé, travaillé cette terre dans la vallée car l'exploitation était très certainement plus 'simple' par la présence de l'eau et une terre plus accessible, d'où l'abandon des vallons ?

La Famille FAVRE d'origine suisse et protestante arrive dans le Lot et Garonne en 1924 et devient propriétaire de cette terre 'disponible' de 115 ha et du château en très mauvais état à Conord, commune de Castelmoron sur Lot. Claude est né à Conord, et s'y installe.

En 1977 il succède à son père sur l'exploitation. Après deux ans de culture conventionnelle, il se 'convertit au BIO' au grand étonnement de son père.

Ils pratiquaient sur la ferme l'élevage et la polyculture: vaches laitières et viande, blé, tournesol, soja, puis luzerne avec rotation de 7 ans et bien sûr pruniers à pruneaux (prunes d'ENTE).

Mais pourquoi Claude décide de ce changement radical. Il nous raconte son parcours avec beaucoup d'émotion. Il dit: 'J'ai été élu 5 ans Président des producteurs (477) du Lot et Garonne. 37 ans à Castelmoron dont 31 ans adjoints. Et élu 5 ans Membre de l'agence de l'eau.' **L'eau devient sa principale préoccupation**, Claude veut exploiter sa terre dans d'autres conditions.

Claude est à la retraite depuis 10 ans. Son fils a repris l'EARL et **continue en BIO!** Mais comme il déborde toujours d'énergie, il possède encore quelques bois, des prairies et surtout une centaine de pruniers d'où une petite production de pruneaux d'Agen.

Histoire de la prune d'ENTE

Ancien français : EUTER signifie 'greffe'



- 13^e siècle, des Croisés de retour de Damas (Syrie), importent à Clairac des plants de prunes d'ENTE.
- 17^e siècle, Convention avec le port de Bordeaux et arrivée dans le Lot et Garonne et Dordogne.
- 17^e beaucoup de Huguenots (Révocation de l'Edit de Nantes) quittent le Sud Ouest pour la Hollande (clin d'œil à notre cher Philippe Hollaar l'entreprise TOMATEC et la Famille Baechler José et Nicole, La Fromagerie) également pour l'Allemagne, l'Afrique du Sud et y implantent le prunier d'ENTE.
- 18^e siècle exportation vers la Californie et la Serbie.
- 19^e siècle: en 1885, 150 000 plants commandés, partent d'Agen pour la Californie.
- Plus près de nous: début de la publicité du pruneau d'Agen à la TV.
- 2002 IGP Pruneaux d'Agen, la récolte mondiale s'élève à environ 200 000 tonnes Et la récolte française 50 000 tonnes

LA CULTURE

- La culture demande une terre argilo calcaire PH8, plutôt herbeuse (retenir l'eau).
- Scions: plants greffés à 90% greffe sur prunier sauvage.
Plantés bien droit (récolte mécanique, 320 à l'hectare).
- Claude a planté environ 7 000 pruniers, l'arbre devient productif au bout de 7 ans.



- L'implantation du domaine bénéficie de conditions climatiques exceptionnelles, il ne gèle pas !
- Entretien sur gazon, passage du broyeur durant l'été.
- La Taille nécessite une formation spéciale, puis les ouvriers saisonniers de la tomate viennent faire la taille des pruniers, ces hommes sont d'origine marocaine pour la plupart.
- Lutte: Phéromones (odeur de la femelle) contre le carpocapse, dans chaque arbre pour perturber les mâles, tous les vergers sont traités.
- Maladies: rouille de la feuille et moniliose. Traitement à base d'hydroxyde de cuivre et soufre qui permet la certification BIO.

LA RECOLTE

Elle s'effectue au mois d'août avec des chariots équipés d'un immense 'parapluie' qui entoure l'arbre et le secoue.

- En station (hangar sur site) des tapis installés sur des convoyeurs se superposent, se croisent et permettent le lavage, le tri. Les fruits atterrissent dans des chariots (claires) direction le four de DESYDRATATION. Les prunes doivent transpirer, se vider de leur eau pendant environ 20h à une Température de 74 /75° les fours fonctionnent au gaz naturel.
- Les rendements: 9 tonnes/l'hectare brut, après déshydratation il reste 3 tonnes à 21% d'humidité.

LA COMMERCIALISATION

Dans le commerce on trouve des pruneaux entre 6,5 et 7,5€ le kilo mais à 35% d'humidité. Les hors normes sont transformés en pulpe. La commercialisation se fait uniquement par le canal des magasins BIO, et c'est 'le Fiston' qui voyage de Bordeaux à Clermont Ferrant pour vendre sa production. C'est aussi un métier !

Nous avons été accueillis par des hommes passionnés. Le balcon du Domaine de la Famille Favre nous a offert un panorama (je reprends les mots de Claude) avec cette arrière-saison à la météo d'un été indien, un décor digne 'd'un tableau impressionniste'. Regardez comme c'est beau! les pruniers n'étaient pas encore taillés. C'était un tourbillon de camaïeux d'ocre jaune, de bordeaux, et ce grâce au choix d'exploitation agricole de la Famille Favre qui s'effectue dans la continuité.

BRAVO !!!

Cette journée riche en rencontres, nous a permis de partager deux choix agricoles différents. Et toujours avec des investissements humains hors normes! Ces visites ne me laisseront pas indifférente, car fille de cultivateurs, j'ai vécu ces deux situations différentes, un frère en exploitation conventionnelle, et l'autre en transformation directe de sa production laitière de chèvres. Et ils ont tous deux très bien réussi.

Nous sommes passés devant le château, Claude Favre et son épouse ont décidé d'entamer la restauration du château. Dans un premier temps, l'habitation principale sera mise hors d'eau, la charpente est réalisée par une équipe de charpentiers compagnons.

Annie Baudouin

Dans le grand bâtiment, nous avons pu voir différentes machines pour nettoyer et calibrer les graines; il s'y trouve aussi un lieu de stockage de graines, des bureaux et une salle de réunion. Dans le bâtiment annexe se trouvent la salle du contrôle de germination, la salle de mise en sachets et la salle de préparation des commandes.



Le contrôle de germination est tout un art. Il est effectué de août à décembre par un groupe d'associés. Selon les variétés, il est fait en boîte de pétri, sur papier buvard, sur sable ou compost. L'humidité et la luminosité sont différentes selon les variétés. Ensuite les graines germées sont comptées; le taux de germination minimum est de 85 ou 90 % selon les espèces. En cas de non conformité, le lot n'est pas accepté pour la vente.



visite de la maison de la noisette



Les noisettes: une production récente, dans la région, au début des années 1980, après le déclin de la production du tabac. Les raisons: un sol argilo-calcaire, le climat propice, (soleil, humidité, vent) . Un débouché en France.

Le noisetier est un arbuste robuste et rustique, peu gélif. Résiste de -5 à -10 degrés, est sensible, en avril, lors au débourrage. 5 variétés principales sélectionnées pour la grosseur des coques.



Plantation: écartement des rangées 6m, sur rangs 4.5m

Récolte: lorsque la volute est marron: de septembre à mi-octobre.

Elle s'effectue en 2 à 3 passages. Par confection d'andains, puis aspiration. Une personne peut gérer 4 ha / jour.



En juin traitement: contrainte des ravageurs, vers, charançons baladins, punaises. (entement avec un produit européen autorisé 3 à 5 traitements /an. Essais en cours, pour la lutte avec des nématodes.

Taille : au lamier sur le houpier un rang sur trois. Élimination des drageons avec une machine spécifique.

Arrosage: au goutte à goutte, besoin 30/40 litres par arbuste.

Provenance de retenues collinaires.

Le département du Lot et Garonne est le premier producteur de France.
La concurrence de la production est essentiellement la Turquie.

Nous avons été conviés à une dégustation des produits issus et confectionnés à partir de la noisette.



Les produits proposés: noisettes grillées / concassées / caramélisées
Les noisettes transformées en huile / pâte / poudre / tourteau / biscuit

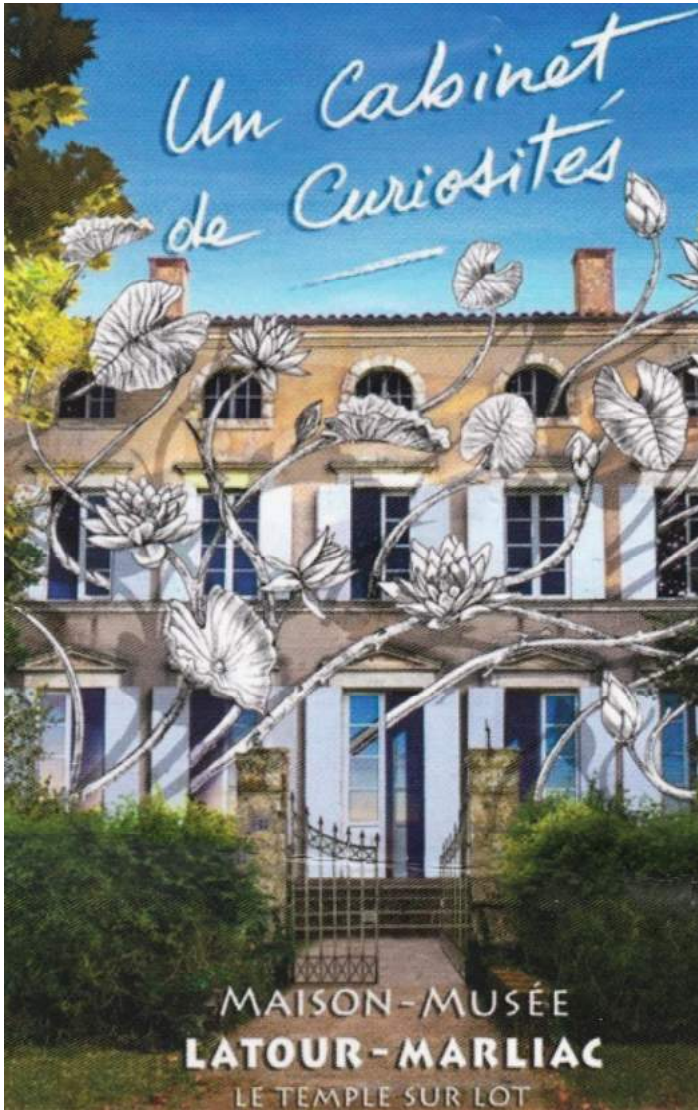


Daniel Carcaud

Maison-Musée Latour-Marliac

A l'occasion des Journées du MAR, en cet après-midi ensoleillé, notre groupe part pour la visite du Jardin des Nénuphars Latour-Marliac et sa Maison-Musée le 'Cabinet des Curiosités' à Le Temple-sur-Lot, un quart d'heure de route de notre bel hébergement au Domaine de Peyreguilhot.

C'est dans cette Maison-Musée que le botaniste Joseph Bory Latour-Marliac a créé en 1875 les premiers nénuphars hybrides rustiques colorés au monde (jaunes, roses, rouges) en croisant le nénuphar blanc avec des espèces sauvages exotiques.



Il a présenté ces nouvelles variétés à l'Exposition Universelle de Paris en 1889 et elles ont rencontré un vif succès. Le peintre Claude Monet qui avait commandé ces belles variétés pour son bassin à Giverny, s'en est inspiré pour sa série des Nymphéas (ce qui signifie 'nénuphars' en botanique).

L'actuel propriétaire du site Latour-Marliac est Thierry Huau, et la gestion a été confiée à l'association 'Berceau des Nymphéas'. Pour la première fois en 2024 la Maison-Musée a été ouverte au public. Elle retrace l'histoire de la ruralité locale et de la vie sociale fin 19^e siècle jusqu'au milieu du 20^e siècle.

La visite offre une immersion poétique entre botanique, et art, en particulier l'impressionnisme, et explorations scientifiques, mettant en valeur l'univers de Latour-Marliac.



Ce remarquable botaniste était intéressé également par les bambous. Il était en relation avec d'autres parcs comme la Bambouseraie d'Anduze en Cévennes, aussi se déplaçait-il souvent. Le musée expose un bateau en décomposition avancée, emblème de ses voyages auxquels il fait référence.



Notre groupe contemple le bassin de nénuphars et l'éclat de leurs fleurs en fin de saison, avant de quitter ces lieux, entretenus par des bénévoles de l'association et des stagiaires, et il y a beaucoup à faire...

Valentin URBAN

Fromagerie Baechler

C'est en 1928 que Charles Baechler achète le domaine de Broc au Temple-sur-Lot dans Le Lot et Garonne. Il arrive de Suisse avec sa femme et ses cinq enfants, son troupeau 'Brunes des Alpes' et son savoir faire.



La ferme avant son arrivée était affectée à la cavalerie montée sous Napoléon qui comprenait 500 chevaux. Nous sommes reçus par Xavier Baechler de la cinquième génération à la tête de la fromagerie. Il nous explique que le lait est collecté dans un rayon de 30 km auprès de 27 producteurs pour un volume de 15 millions de litres de lait de vache et 1 million de litre de brebis.





Le ramassage du lait dans les fermes est sous-traité car la convention collective n'est pas la même, et cela est moins onéreux que s'il le faisait lui-même.

Quelques 35 salariés sont affectés à la fabrication des différents produits. Le lait pasteurisé et standardisé, est destiné à différentes fabrications.

La crème est utilisée pour la fabrication du beurre. Environ 400 tonnes par an. 1 kg de beurre nécessite environ 22 litres de lait suivant la matière grasse du lait.

La baratte utilisée pour le beurre date de 1951, acquise par Charles Baechler.



L'eau utilisée par la laiterie est pompée dans la nappe à raison de 120m³ par jour et les eaux de lavage servent à la méthanisation pour produire du gaz qui est utilisé par la fromagerie.



Comme pour le ramassage du lait, les livraisons sont faites par un transporteur dans différents commerces.



Les fromages fabriqués sont de pâtes pressées de différentes tailles. Toute une panoplie de fromages pour aiguiser nos papilles !



Les fromages sortent des hâloirs environ 8 semaines après fabrication pour les moins affinés



Nous avons dégusté une dizaine de fromages avec des saveurs différentes, tel que la noix, et le summum aux truffes. Quelle longueur en bouche !!

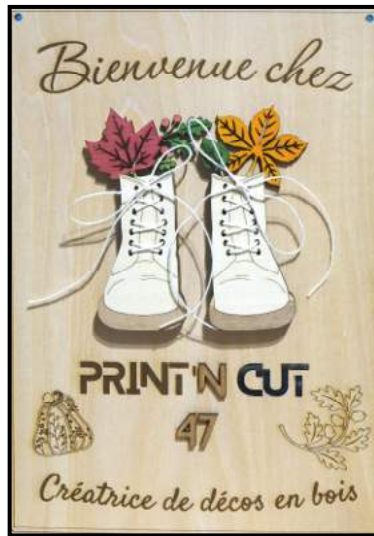
Je connaissais le vin de Pessac-Léognan mais surprise à Léognan il y a l'usine CACOLAC qui fabrique les canettes de lait chocolaté, même recette depuis 1954. Et surtout même cacao et même lait. D'où vient le lait ? Et bien de la fromagerie Baechler!

Tout ceci pour satisfaire les papilles des consommateurs !

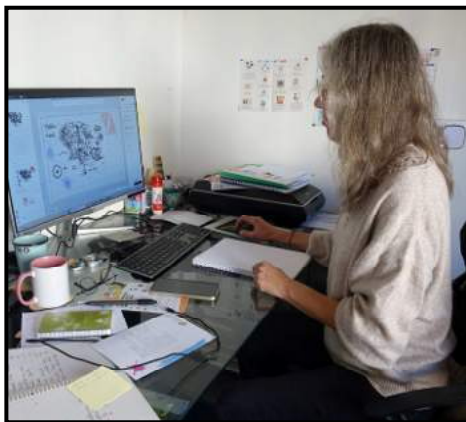
Alain Vardon

Visite de Print'in Cut à Cancon 42290

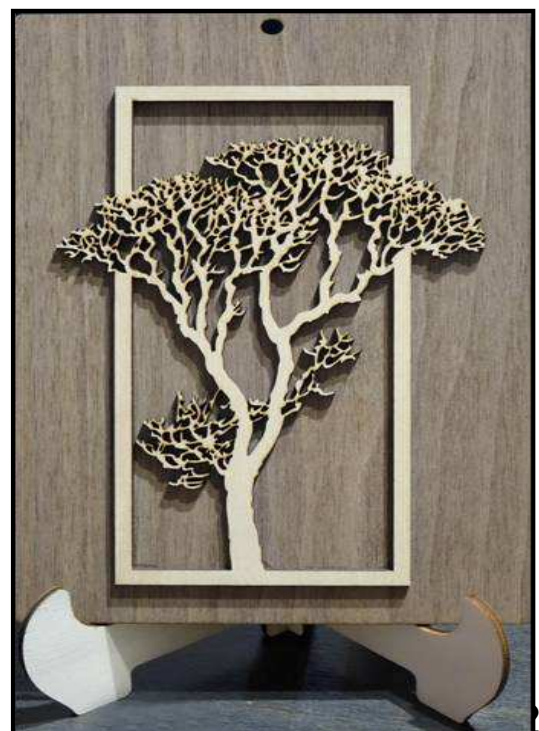
Nous avons été reçus par l'artisane Céline Rossiter
épouse du pasteur Andrew Rossiter.



Céline Rossiter s'est installée en auto entreprise depuis 3 ans à Cancon. Elle travaille avec les écoles par Internet. L'enfant fait un dessin sur un bon de commande qu'elle reçoit. Elle place alors ce dessin sur un objet en bois ou en coton. Les parents choisissent sur catalogue. Les autres objets sont revendus pour l'école avec 25% pour leur propre projet.



Céline Rossiter scanne et reproduit en imprimant par 'sublimation'. Elle utilise un presse chauffée à 200° Parmi ses propres créations, elle réalise des découpes fines au laser sur tranche de bois. Elle imprime aussi sur mug, sur coton, et autres, suivant les demandes.



Visite de l'entreprise Biau-Germe Montpezat (47)

Le vendredi après-midi, nous avons visité l'entreprise Biau-Germe qui rassemble et met en vente des graines et semences biologiques et paysannes.



Douze fermes indépendantes de la région se sont associées pour les produire. Pour cela, ils ont créé un Groupement d'Intérêt Économique (GIE) en 1992, soit 10 ans après le début de l'aventure en 1982.



Ces fermes ont des grandeurs différentes et se sont spécialisées dans cette production soit exclusivement soit avec d'autres productions. Toutes ont le label bio.

Les graines et les semences sont vendues à 70 % aux jardiniers, à 20 % aux maraîchers et à 10 % à des revendeurs. Un catalogue des semences disponibles est édité chaque année ; il présente environ 400 variétés.



Les associés participent à tour de rôle et selon les compétences aux travaux de leur entreprise: contrôle de germination, remplissage des sachets, entretien du matériel, secrétariat, etc.



Les agriculteurs se retrouvent pour la mise en sachet

Un système de points a été mis en place pour tenir compte de la différence des apports et du travail effectué. Ce système sert à la répartition du résultat financier qui rémunère les associés; il s'efforce d'être le plus juste possible.

Georges Fintz

Partage Biblique participatif : Pasteur Andrew Rossiter 'La Sagesse' Pr 8: 22-36



Vidéo conférence sur l'Intelligence Artificielle



Au-delà de sa formidable puissance de calcul, qui à n'en pas douter permettra de faire de grands progrès dans des domaines très variés, l'IA est avant tout un empilage d'algorithmes. Si certains pourront peut-être un jour s'auto-générer, c'est au départ, un assemblage d'équations pensées et écrites par un humain et donc avec un biais inévitable. En ce sens, l'IA est à mon avis dangereuse. Car, éblouis par sa puissance de réalisation, on en vient à oublier qu'elle correspond à un projet et à une visée originelle établis par un humain.

Que ce projet soit bon et elle produira de belles choses, mais qu'il soit funeste ou dangereux, et on pourra craindre le pire. Il ne faut jamais oublier ceci :

***'Tout bon arbre porte de bons fruits,
mais un mauvais arbre porte de mauvais fruits'***

Mt 7:17

Extrait d'un article de Jean-Pierre BOISSONNAT paru dans 'La Croix'



L'IA absorbe toute la connaissance, et semble la mettre en notre pouvoir, mais ne prendra-t-elle pas demain le contrôle de l'humanité? L'IA permet de s'instruire, et elle est aussi utilisée pour le divertissement. De nos jours, les enfants passent beaucoup de temps (9h/jour env), hypnotisés par l'écran et son contenu: **'la sagesse du monde'**.

'Celui qui maîtrisera l'intelligence artificielle sera le leader du monde'
déclare Vladimir Poutine le 7 février 2025

Soirée festive du samedi



'Les Ans



Chantés'

'Belles balades chantées et animées, de la source de la Garonne au Val d'Aran, en Espagne, jusqu'à l'estuaire de la Gironde.

Les repas et le gastronomique du dimanche



ont été assurés par

et son équipe

Marjorie Godéas

Le Laboureur et ses enfants

(Franc Tireur - A mots ouverts)

Raphaël Enthoven



Faut-il davantage taxer l'héritage? Faut-il s'indigner que certains le perçoivent quand d'autres n'ont rien? L'héritage est-il le juste fruit d'une vie de labeur ou bien l'injuste manne qui tombe arbitrairement du ciel?

Qu'en disait Jean de la Fontaine?

Dans un poème fameux intitulé :

'Le Laboureur et ses Enfants'

Le fabuliste raconte les ultimes volontés d'un riche paysan qui, sentant sa mort prochaine, interdit à ses enfants de 'vendre l'héritage que nous ont laissé nos parents' car 'un trésor est caché dedans'.

Le problème est qu'il en ignore l'endroit mais 'un peu de courage vous le fera trouver'. Et si les enfants remuent le champ, s'ils ne laissent nulle place 'où la main ne passe et repasse', ils mettront assurément la main dessus.

Déférant, à sa mort, aux souhaits de leur vénérable papa, 'les fils retournent le champ, deçà, delà, partout, si bien qu'au bout de l'an il en rapporta davantage. D'argent, point de caché. Mais le père fut sage de leur montrer avant sa mort, que le travail est un trésor'.

On peut tirer quatre morales de cet apologue :

1- Le trésor n'est pas une quantité cachée quelque part et en attente d'être découverte. Le trésor n'est pas un bien. Le trésor se trouve paradoxalement dans l'activité même de chercher un trésor (que ce trésor existe ou non). Autrement dit, le trésor n'est pas d'avoir le ventre plein à la naissance, mais d'avoir suffisamment d'appétit pour embellir et transformer son existence.



2- En leur disant qu'un trésor se trouve dans le champ, le père mourant donne l'impression de mentir à ses enfants (ce qui, au XVII^e siècle, est un passeport pour l'enfer), alors qu'en vérité il leur délivre 'une vérité capacitaire' (Cynthia Fleury). Il leur dit ce qu'ils ont besoin de savoir pour adopter la bonne attitude et prendre les décisions qui garantiront leur prospérité. Un mensonge que les enfants transforment en vérité n'est pas un mensonge.



3- Le travail est une liberté. Mieux vaut hériter d'un conseil que d'une fortune. Le père fait plus de bien à ses enfants en leur demandant de bêcher le champ qu'en leur laissant lui-même l'argent qu'il aurait accumulé au cours d'une vie de labeur. Mieux vaut être l'héritier d'un geste que d'une somme. L'argent qu'on vous met sur les épaules à la naissance est un poids qui vous dissuade de l'effort.

Les gens qui dans la vie ne partent de rien, ont sur les autres l'immense avantage d'avoir à gagner ce que ces derniers ont reçu en héritage. Cela n'est pas un esclavage, mais une liberté. Le père fait aux enfants le don de l'effort. Or le fardeau de l'effort est plus léger que le fardeau d'un héritage.

4- L'enjeu n'est pas d'hériter ou non, ni le montant de l'héritage. Peu importe qu'il s'agisse d'un champ ou d'un véritable trésor. Ce qui compte, c'est l'usage qu'on en retire : ne pas faire d'une somme un poids mort, mais l'occasion de travailler. Car nul n'est responsable de l'argent qu'il reçoit, mais chacun est responsable de ce qu'il en fait.



Culte au Temple de Castelmoron



Pasteur Olivier Deaux

'Vivre et célébrer la ruralité'

Déjà peut être une réponse à l'expression de notre reconnaissance: vivre la ruralité, c'est le quotidien, le sens de notre présence au monde dans sa matérialité, le lieu de notre existence et les moyens de vivre. Célébrer la ruralité, c'est sortir du quotidien, en valoriser, élever le sens, élargir l'espace de son existence et rendre grâce. La vie en ruralité est complexe faite de disparité entre petits et gros, modes de production différents, approches environnementales acceptées ou non.

Et on mesure les frontières qui s'érigent dans le milieu agricole lui même, entre syndicats, dans le rapport avec les pouvoirs publics, avec les instances européennes.

La profession vibre des ces enjeux, de ces antagonismes. Pourquoi et comment produire? Autre interrogation: le progrès agricole depuis les années cinquante a grandement aidé la profession et augmenté la production et en même temps l'environnement s'est dégradé, la mondialisation a perverti la profession. Là encore pourquoi et comment produire?

Quel sens donner à son travail? Comment vivre et célébrer la ruralité dans ce contexte si complexe? D'autant que l'homme sait produire, il sait créer mais il ne sait pas gérer et même le souci de rentabilité qui n'est pas autre chose que l'appât du gain dévoie l'homme au prise avec ses imperfections, ses compromissions et ses lâchetés. Mais aussi sa bonne volonté.

Dans un passage de l'Évangile, en Luc, un gérant filou est loué par le maître car il a su gérer les biens quoique d'une façon un peu olé olé. C'est un peu notre condition, nous gérons si mal. Mais cet homme par une stratégie douteuse a soulagé bien des gens, il a ôté la dette de personnes qui étaient à bout.

Les richesses de la terre ne sont, en elles mêmes, ni bonnes ni mauvaises, tout dépend de ce que l'on en fait, ou non. Elles sont des matières premières brutes que nous avons à rendre bonnes en en faisant quelque chose qui a du sens, quelque chose qui embellit la vie, qui la développe. À l'image de Dieu qui fait émerger la vie à partir du [chaos](#) de matière dans l'espace et dans le temps.

C'est en nous décentrant de nous mêmes, en trouvant ailleurs qu'en notre ego, en Dieu que nous serons en capacité de gérer au mieux ce qui nous est donné jusqu'aux risques et aux erreurs que nous faisons. C'est dans la reconnaissance et la dépendance à plus grand que nous, le Maître de la Création. Ces richesses peuvent devenir de grandes choses, portant de justes projets, à condition de les gérer avec cette sagesse pratique qui implique le respect de tout et de tous. C'est à cette reconnaissance là que nous sommes appelés, célébrer Dieu dans la motivation qu'Il suscite en nous pour être artisan de cette terre tellement généreuse. Si nous apprenons la modération, le refus du gain à outrance, l'exploitation abusive de tout ce qui nous est donné, alors nous pourrons entendre Jésus nous dire: 'Relève toi, va, ta foi t'a sauvé.' Ayons foi en l'homme, il n'y a que lui qui peut se sauver de lui-même, avec Dieu Auteur et Maître de la Foi.

Amen





Nous vous attendons et vous accueillerons

aux prochaines Journées du MAR
du 1^{er} au 4 Octobre 2026
en Normandie à Condé sur Noireau

© P.Bouton



Contacts et inscriptions:

Président Joël Vahe : joelvahe@gmail.com

Trésorier Francis Vahe : fvahe@orange.fr

2 rue François Mitterrand 62123 Wanquetin