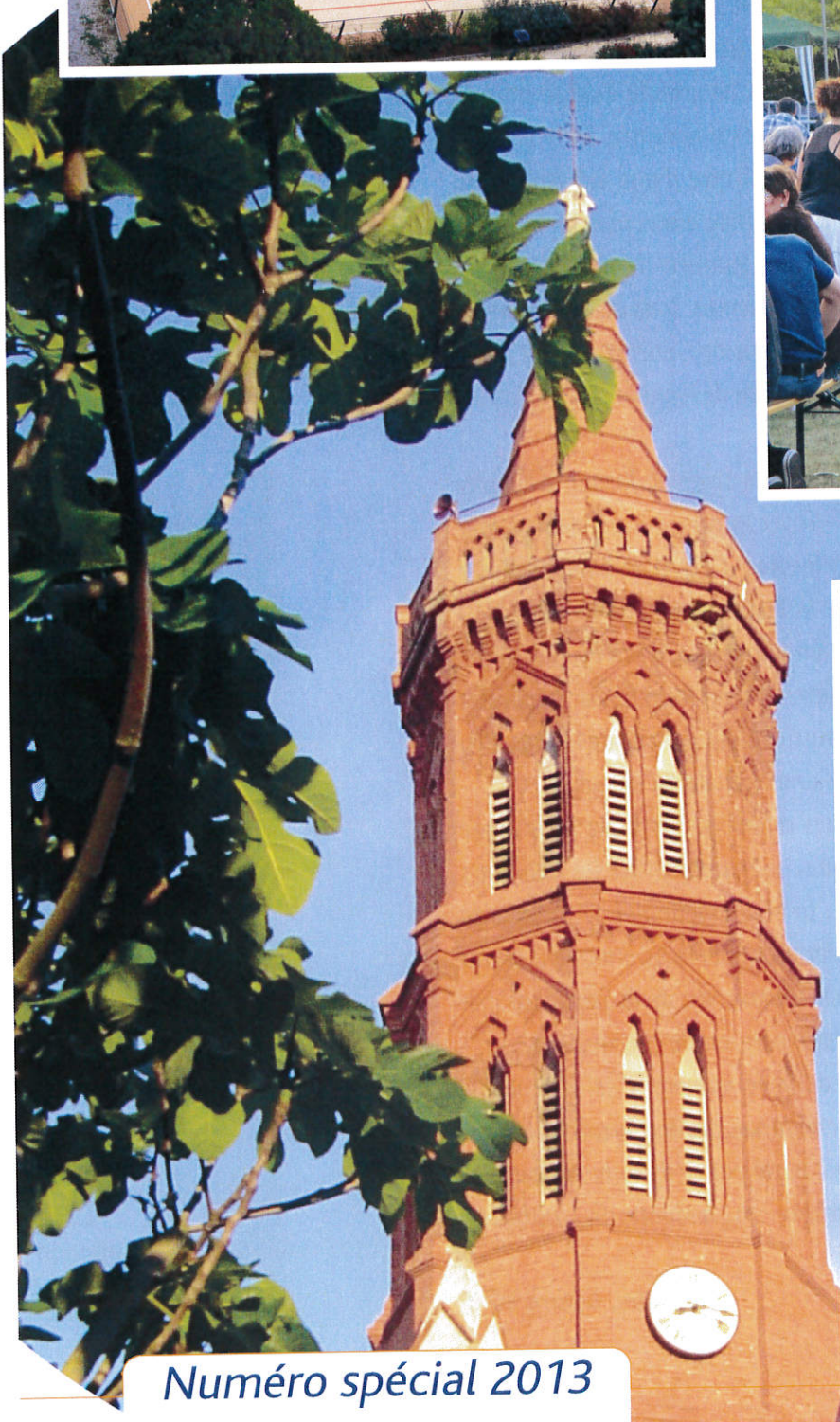


La Pistarel



Bulletin municipal

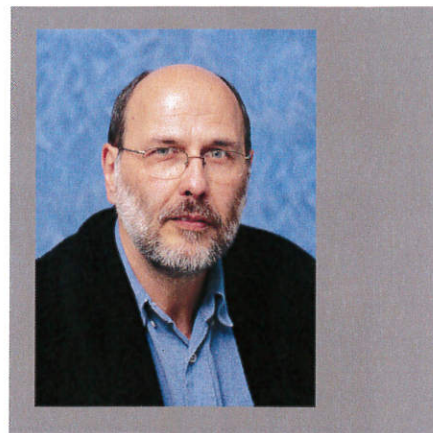
Montbrun-Lauragais



Numéro spécial 2013

N°13

Il paraît qu'en fin de mandat les équipes municipales s'épuisent et les projets s'arrêtent ? À en juger par le contenu de ce *Pistarel* annuel, ce n'est pas le cas à Montbrun-Lauragais qui doit bénéficier d'un microclimat favorable au dynamisme.



A la mairie, c'est déjà le comité de rédaction du *Pistarel* qui montre un beau dynamisme avec ce numéro particulièrement dense et fourni. Mais tout au long de l'année, ce sont les projets qui sont allés bon train. De nombreux travaux ont été réalisés pour améliorer et embellir nos équipements (cimetière, clocher et parvis de l'église) et offrir de nouveaux équipements publics de grande qualité (terrain multisports, aire de jeux). L'étude de la salle polyvalente est terminée, les demandes de subventions sont en cours (nous avons déjà l'assurance d'une subvention du Conseil Général) ; nous sommes en contact avec des maîtres d'œuvre et les banques pour pouvoir démarrer les travaux en 2014. Et si les finances le permettent, les nouveaux ateliers municipaux seront réalisés en même temps. Tous ces équipements sont réalisés avec un grand souci d'optimisation de leur usage, partagé entre l'école, les associations, les jeunes... et d'économie de l'utilisation de l'argent public, de plus en plus rare.

Tout aussi dynamique, c'est le travail sur de beaux projets auxquels la mairie n'hésite pas à apporter son soutien et son aide. C'est le « Foyer Rural » qui anime le village avec le marché aux fleurs, le vide-grenier, la fête locale... Ce sont les bibliothécaires qui animent bénévolement et avec enthousiasme la bibliothèque municipale ; c'est « Au four et au moulin » qui, après avoir construit un four à bois, a fait de la vente de pain fabriqué sur place un incontournable du marché ; c'est le groupe de bénévoles du « Live Challenge » qui a fait de cet événement musical tout au long de l'été un lieu de rendez-vous apprécié ; c'est tout le travail des associations du village.

Ce dynamisme, ce foisonnement d'initiatives a des retombées positives pour la vie de la commune et son développement économique : le marché attire les habitants de communes voisines et même plus lointaines ; la boulangerie donne un peu de travail à trois jeunes boulangers et le projet de créer un commerce permanent prend tournure. Même le monde agricole, pourtant bien sinistré, est de la partie avec le projet d'installation d'un agriculteur en bio et d'une pension de chevaux.

Tous ces exemples et bien d'autres sont décrits dans ce numéro. C'est le fruit du travail d'une équipe municipale, du personnel communal, de Montbrunois, en lien avec le Sicoval et le bassin de vie des Coteaux. C'est porté par ce dynamisme que, en leur nom à tous, je vous souhaite une excellente année 2014 à Montbrun-Lauragais.

Le Maire, Gérard Bolet

Un nouveau couple d'agriculteurs à Montbrun

Savez-vous qu'il n'y a plus qu'un seul agriculteur à temps plein qui réside sur la commune ?

Les autres exploitations sont cultivées par un fermier, un salarié, ou par une entreprise. Voilà pour quoi la mairie a accueilli avec joie la nouvelle qu'un couple d'agriculteurs, Frédéric et Stéphanie Schiavon, allaient s'installer sur la commune, d'autant plus que leur projet colle parfaitement avec la politique de développement durable de la mairie. Mais laissons-les se présenter eux-même.

Pouvez-vous vous présenter ? Quel est votre projet ?

Frédéric : Nous sommes tous les deux natifs du midi Toulousain. J'ai 40 ans et suis originaire d'Issus où je suis né, puis ma famille a déménagé à Saubens près de Muret.

Stéphanie : Je suis née et j'ai grandi à Roquettes, près de Pinsaguel.

Nous sommes mariés avec quatre enfants, quatre adorables filles de 16 mois, 5 ans, 7 ans et 13 ans. Nous travaillons actuellement dans le Gard.

Frédéric : Notre parcours de formation relève du domaine agricole, j'ai un bac D' et un BTS ACSE, obtenus au lycée agricole d'Auzerville puis j'ai poursuivi mes études à l'école d'ingénieurs agricoles de Toulouse-Purpan. Stéphanie a obtenu son bac scientifique au lycée Pierre d'Aragon de Muret et possède une maîtrise en agronomie tropicale et développement international. Je suis fils d'agriculteur et mon rêve a toujours été de le devenir à mon tour. C'est notre projet : reprendre l'exploitation familiale de Montbrun en la faisant évoluer vers une nouvelle agriculture qui, paradoxalement, a pour but essentiel de revenir aux pratiques ancestrales en adoptant les outils modernes de l'agriculture.

Ce projet est un challenge ! Il doit nous permettre de vivre sur une exploitation de taille modeste, ce qui, avouons-le, n'est pas forcément des plus classiques dans le Lauragais. Pour cela, nous nous efforcerons de lui donner un caractère durable et viable, en essayant de sortir des sentiers (déjà) battus.

Vous avez choisi de vous installer en agriculture bio et de transformer des produits à la ferme. Pourquoi ce choix ?

Ce qui nous a amené à esquisser le projet d'une installation, c'est précisément ce que nous avons vécu

tout au long de nos expériences, personnelles et professionnelles. Même s'il est vrai que nous sommes encore jeunes, nous avons eu la chance, au travers de nos cursus d'étudiants et par nos emplois, de pouvoir voyager, aussi bien en France qu'à l'étranger. Nos métiers respectifs nous permettent également de pouvoir côtoyer des personnes de divers horizons, aux aspirations multiples. Je pars du principe qu'il faut toujours essayer de tirer le meilleur des situations que nous vivons.

Pour rester réalistes, nous ne sommes pas les seuls à revenir à la terre après avoir exercé divers métiers après nos études supérieures. De notre promotion d'ingénieurs, nous sommes déjà plusieurs à avoir franchi le pas ou à être en passe de le franchir. Il y a deux approches possibles à mes yeux : s'installer de suite après les études agricoles ou décaler cette installation en vivant sa vie entre les deux. De toutes façons, c'est l'appel de la terre qui sera le plus fort si vraiment on est fait pour ça. C'est un métier très dur, quoi qu'on en dise, mais c'est aussi le plus beau métier du monde. Je ne le dis pas par utopie. Il permet d'allier la nature au travail, à l'écologie, à la fonction nourricière et à l'aménagement du territoire. Le schéma qui correspond le mieux à nos aspirations est celui qui se rapproche le plus de la nature et de l'homme. Comme l'ont fait certains de nos amis, dans d'autres régions, dans d'autres secteurs de production (le maraîchage, la vigne) nous avons fait le choix de l'agriculture biologique par opposition à la chimie de synthèse et par conviction vis à vis du respect de la nature. Comme certaines de nos connaissances, dans des situations où il est démontré que cela fonctionne, nous avons choisi de transformer nos céréales de manière artisanale, en farine, en pâtes, en huile et de les vendre sur notre exploitation et dans les circuits courts (marchés de producteurs comme celui de Montbrun-Lauragais, paniers paysans,...) pour nous rapprocher le plus possible du consommateur, dans le but de valoriser au mieux notre métier tout en favorisant la proximité avec les clients.

Vous avez choisi Montbrun pour vous installer. Pourquoi ce choix ?

Comme je l'ai dit, je suis originaire d'Issus et mon père possède des terres à Montbrun depuis la fin des années 1970. J'ai grandi sur ce territoire et j'ai souvent passé mes vacances sur un tracteur à parcourir et cultiver

ces parcelles. J'y suis donc très attaché. La preuve, j'y reviens après mon modeste périple.

Le Lauragais est une très belle région qui offre de très beaux paysages de coteaux et de bois. Nous avons fait un voyage en Toscane il y a deux ans, nous avons trouvé ces paysages magnifiques, je me suis fait la réflexion que le Lauragais avait des airs de Toscane, au même titre que le Gers par endroits.

Montbrun est situé dans une zone agricole, à proximité de Toulouse et de son agglomération. C'est une situation idéale pour notre projet car elle offre une ouverture vers le grand public tout en gardant sa vocation rurale.

Comment votre projet a-t-il été accueilli par la mairie ?

Nous sommes en réflexion sur notre projet depuis un an et demi. Nous observons depuis chez nous le dynamisme de la commune de Montbrun-Lauragais, à travers le site Internet et le bulletin « *Lo Pistarel* ».

Il faut bien reconnaître que l'idée de produire bio en circuit court avec transformation et vente à la ferme a été boostée par l'envie de nous insérer dans cette dynamique de terroir, et les initiatives de réfection du moulin, de valorisation touristique et économique et de démonstration au public ont fini de nous convaincre de réaliser là le projet de notre vie, un véritable projet de vie partagée par les six membres de notre « tribu ». Bien évidemment, tout cela n'avait d'intérêt que si la mairie partageait notre enthousiasme. Justement, Emerson disait « *Rien de grand n'a jamais été accompli sans enthousiasme* » : c'est ainsi qu'au moment décisif de son lancement, nous avons pris rendez-vous avec M. le maire pour exposer notre projet. Nous avons immédiatement partagé la vision commune d'une agriculture durable, saine, impliquée et ancrée dans le territoire.

M. le maire nous a mis en relation avec les interlocuteurs présents sur son territoire tant au niveau économique que social, tout en nous soutenant également sur un niveau plus organisationnel : en effet, notre arrivée sur Montbrun-Lauragais impliquera un déménagement, une mutation pour Stéphanie ainsi qu'une installation en agriculture et un véritable virage professionnel pour moi.

Votre projet est dans l'esprit du travail de la mairie avec la production de farine au moulin, la boulangerie et le marché de producteurs. Y aura-t-il un lien entre ces actions et votre projet ?

Bien évidemment ! C'est même là un point central de

notre projet : créer un ancrage territorial au dynamisme communal. Je m'explique : aujourd'hui il est possible de faire de la farine et du pain grâce au moulin de Montbrun et au formidable élan associatif qui a permis de le remettre en état de marche. Demain, les matières premières biologiques seront issues des terres montbrunoises grâce à notre projet, la boucle sera bouclée ! C'est une formidable possibilité qui sera offerte pour une promotion réciproque et mutuelle. Nous participerons bien sûr au marché des producteurs en proposant une palette de nos produits : céréales, pâtes, farine pour le pain cuit au four à bois... Nous envisageons également de développer un accueil pédagogique pour sensibiliser les plus jeunes (et les moins jeunes aussi) à notre démarche.

Notre rêve serait de pouvoir fournir aux cantines des communes du canton les pâtes et le pain bio issus des céréales cultivées sur leur territoire, pour que nos enfants prennent conscience de l'importance de connaître l'origine de ce qui se trouve dans leur assiette et pour que ce soit bon pour eux.

Où en est votre projet ? Quand démarrera votre production ?

Nous en sommes à la phase de mise en œuvre. Cela signifie que les dossiers administratifs sont en cours et que progressivement la phase concrète va se réaliser. Notre installation est prévue au printemps 2014, débutera alors la phase de conversion des cultures. Cela signifie que pendant deux récoltes les productions sont cultivées sans aucun apport d'élément de synthèse, engrais ou pesticide (terres dites en conversion), c'est donc la troisième récolte qui sera certifiée issue de l'agriculture biologique. Cependant, nous souhaitons dès la fin 2014, débiter la transformation des grains en les qualifiant « issus de l'agriculture naturelle ».

