

# CONFLUENCES

*bulletin*  
*d'informations municipales*  
Gargillesse-Dampierre



LE MOT DU MAIRE	P.3
<b>LA PAGE DE NOS ASSOCIATIONS</b>	
AUJOURD'HUI : L'AMICALE DES PÊCHEURS DE TRUITES DE GARGILESSÉ	P.4
<b>LA PAGE DE NOS COMMERCE ET ARTISANS</b>	
AUJOURD'HUI : CHEZ MARTINE	P.6
<b>LE DOSSIER</b>	
À LA RENCONTRE DES AGRICULTEURS DE NOTRE COMMUNE	P.8
<b>BRÈVES</b>	P.18
<b>APPEL À DOCUMENTS</b>	P.19
<b>«LA DEVINETTE» QUE SUIS-JE ?</b>	P.19

Madame, Monsieur,

Voici le numéro deux de notre bulletin municipal. Le premier a reçu un très bon accueil de tous et nous espérons que celui-ci suscitera également votre satisfaction.

Il répond comme nous l'avons souhaité à cette double finalité : éclairer et informer. Chacun, chacune, a sa connaissance, sa propre compréhension de ce qui fait la commune de Gargillesse-Dampierre. Or, la richesse et la variété de ses atouts ne sont pas toujours connues de tous les habitants. Nous ne doutons pas que le contenu de ce numéro a son intérêt aujourd'hui et qu'il l'aura également lorsque vous le retrouverez dans .... quelques années, si vous avez pris soin de le conserver !

Le prochain numéro traitera, outre ce qui deviendra des rubriques habituelles, (dossier principal, page des associations, page des commerces et artisans), une information sur le budget communal et sur la réforme territoriale.

Un dernier mot, avant de vous laisser découvrir ce nouveau numéro, pour vous inviter à participer sans réserve aux diverses manifestations organisées sur la commune par les associations : le méchoui de Dampierre, les bals des fêtes du 14 juillet et 15 août, les expositions, les concerts, les concours divers, les brocantes, les randonnées... vous en trouverez le détail dans le calendrier des fêtes et manifestations qui sortira prochainement pour la saison.

Merci à tous ceux qui en assurent bénévolement l'organisation. C'est cet investissement des uns et la participation des autres qui donnent du sens à la vie communale que nous partageons.

Très cordialement,  
pour le Conseil Municipal,

**Vanik Berberian**  
*Maire*

# LA PAGE DE NOS ASSOCIATIONS

## AUJOURD'HUI : L'AMICALE DES PÊCHEURS DE TRUITES DE GARGILLESSE

Présidée par Michel THEVENET, l'Amicale de pêche de Gargillesse compte une trentaine d'adhérents (Prix de l'adhésion : 10 euros). Elle tient son assemblée générale annuelle juste avant l'ouverture de la pêche à la truite (le deuxième Dimanche de mars).

L'Amicale réunit les amateurs de pêche à la truite.

Elle a été créée le 1<sup>er</sup> avril (ça ne s'invente pas !) 1989 par Didier Philippe sur une idée originale d'un ami pêcheur surnommé Tintin décédé accidentellement quelques années plus tard. A l'époque la Gargillesse était riche en truites et petits poissons qui finissaient en fritures dans les assiettes. Mais l'écrevisse américaine (qui n'a malheureusement pas de prédateurs) dévore œufs et larves, comme les porte-bois qui servaient d'appât pour la pêche à la truite. On ne trouve plus guère encore que quelques vairons et chevesnes, peu de truites. En revanche la Creuse fait le bonheur des pêcheurs à la mouche : grosses truites, ablettes, chevesnes et barbillons y sont nombreux.

**Pour pêcher il faut absolument avoir un permis de pêche** (à l'année 75 euros pour les adultes, 20 euros pour les mineurs, mais il existe des cartes découverte à la journée, à la semaine). Ces cartes sont en vente au café de Gargillesse, tenu par Martine Le Nué ou peuvent être achetées sur le net. [www.cartedepeche.fr](http://www.cartedepeche.fr)



La fédération départementale de pêche de l'Indre édite un fascicule de conseils.

NB. La réglementation n'est pas la même pour la Gargillesse, rivière de 1<sup>ère</sup> catégorie (salmonidés dominants), que pour la Creuse, rivière de deuxième catégorie : par exemple on n'a pas le droit d'appâter quand on pêche dans la Gargillesse, ni de pêcher à l'asticot.

Les périodes d'ouverture et de fermeture de la pêche sont fixées par arrêté préfectoral, elles varient suivant la catégorie de rivière et suivant les poissons ! - il faut les protéger durant leur période de reproduction – cet arrêté fixe également les mailles (longueur minimale) des poissons pêchés, en dessous desquelles on est tenu de les remettre à l'eau.

**On ne pêche pas n'importe où, n'importe comment et à n'importe quel moment !!**

### Activités de l'Amicale :

Juste avant l'ouverture de la pêche à la truite, le 2<sup>e</sup> samedi de mars, l'Amicale aide l'AAPMA de La Vandèze à empoissonner la Gargillesse avec une quarantaine de kg de truites.

*(NB Les AAPMA sont des associations agréées de pêche et de protection des milieux aquatiques qui regroupent les pêcheurs. Financées par les permis, elles doivent gérer l'entretien des berges et les ressources piscicoles sur un parcours. Celle de La Vandèze gère le parcours de la Gargillesse et de la Creuse jusqu'au Pont Noir, celle du Chaboisseau à Argenton la suite du parcours de la Creuse. L'association encourage le « No kill » : sur certains secteurs les pêcheurs relâchent leurs prises et*

veillent à ne pas les blesser, en utilisant des hameçons sans ardillon). A Gargillesse, il y a un secteur « No kill » du pont de la Céline au pont en bas de la mairie.

L'an dernier, après la fermeture de la pêche, l'Amicale a effectué un important alevinage :

-**dans la Gargillesse 1000 truitelles**, qui devraient être bonnes à pêcher dans deux ou trois ans (Une truite doit avoir minimum 23 cm pour être pêchée).

-**dans la Creuse 60 kg de truites Fario** (90 truites bonnes à pêcher cette année).



Pour récolter les fonds nécessaires à ces activités, l'Amicale organise en outre deux événements :

- un concours de pétanque à la Ferme du Château, le samedi qui précède le 15 août,
- une tombola en fin d'année.

Enfin l'Amicale organise tous les ans **au mois de juin la fête de la pêche à la Chaumerette**, sous l'égide de la Vandèze et de la Fédération de pêche de l'Indre. Cette fête s'adresse aux pêcheurs débutants et aux enfants. Le permis de pêche n'est pas nécessaire pour cette occasion, le matériel est fourni et les organisateurs conseillent les participants. La manifestation rencontre un franc succès car tous parviennent à pêcher une ou deux truites dans l'espace empoissonné délimité par un filet tendu.

*La fête qui s'adresse en particulier aux enfants dure toute la journée du dimanche et l'Amicale y tient un stand de boissons et sandwiches.*

**Vous y êtes cordialement invités !**



# LA PAGE DE NOS COMMERCES ET ARTISANS

## AUJOURD'HUI : CHEZ MARTINE

Le bar, dans le Bourg de Gargillesse, n'a pas de nom... Il est indissociable de sa patronne : depuis très longtemps. Tout le monde dit « je vais chez Martine », « rendez-vous à telle heure chez Martine ».

Aussitôt le seuil franchi, on la trouve, attentive, disponible, on devient vite un habitué.

Un ami peintre en remerciement lui a offert ce tableau qui la représente.



### UN PEU D'HISTOIRE

C'est un commerce familial très ancien (cinq générations au moins !) Martine a en sa possession des licences de vente de tabac qui datent du début du vingtième siècle (de son arrière-grand-mère Carrat). Le tabac se trouvait à l'époque sur la place du Château (la maison de Jeannine Soulas). Les grands-parents de Martine, la famille Poitrenaud, se sont installés dans la maison actuelle au début du siècle dernier. A cette époque, la gazinière, le coin tabac et le "café" comme on disait, tout était dans la même pièce ! La plus grande partie de la salle actuelle du bar était occupée par la forge de la maréchalerie.

Les parents de Martine ont ensuite pris la succession. Le père de Martine était maréchal-ferrant aussi (le dernier de la commune). Outre le café-tabac, la famille gérait la pompe à essence placée en face et s'occupait d'une petite ferme : des moutons et quelques vaches laitières (le lait était vendu aux habitants). En 1951 une salle de bar plus grande a été aménagée.

En 1983 Martine a repris le commerce de ses parents, elle a transformé les lieux en aménageant la salle telle qu'on la voit maintenant (Pâques 1985).

### AUJOURD' HUI

Le Bar-Tabac-Presses est ouvert de 8 heures à 20 heures (mais en hiver ferme plutôt vers 17h30). Martine ferme le jeudi après-midi, toute l'année, et le mercredi après-midi, hors saison.

**Elle ouvre le dimanche toute la journée** (c'est le seul tabac ouvert le dimanche après-midi à des kilomètres à la ronde !)

Martine parvient à prendre quelques vacances maintenant pour partager du temps avec ses petits-enfants (mais jamais plus de dix jours consécutifs).

#### **Les clients réguliers :**

Les habitants ne l'ont pas oublié : pendant 27 ans, (de 1980 à 1997), le bar de Martine a fait office de «cantine», les écoliers étaient tout fiers d'«aller au restaurant» et y étaient accueillis avec une chaleur toute maternelle. Les papys à l'apéro pouvaient voir les enfants se régaler, dans la partie de la salle qui leur était réservée, avec des petits plats «maison». Les contraintes des réglementations ont mis fin à ce qui était pourtant une démarche sociale et humaine intéressante. Heureusement le souvenir de ces bons moments reste dans la mémoire de tous ces enfants devenus aujourd'hui adultes.

Le café reste un lieu de rencontre, même si sa fréquentation a baissé avec la fermeture de l'Hôtel des Artistes et la réduction graduelle du nombre des habitants.

Des agriculteurs viennent prendre leur café, quand les bêtes ont mangé (vers 8h30). Ils s'installent à la table ronde, près de la cheminée, et discutent de leur travail, ou commentent l'actualité; d'autres habitants de la commune viennent acheter la presse, passer un moment. Des conversations naissent au débotté, parfois d'une table à l'autre, entre des gens qui ne se seraient pas rencontrés sans ce lieu. Pour le maire la halte au café est un rituel chaque matin quand il n'est pas en déplacement, un plaisir d'abord et un moyen d'échanger très simplement des informations et de commenter le journal local.

Enfin, le samedi et dimanche soir Martine accueille les joueurs de tarot.

### **Les clients de passage :**

Presque toute l'année les weekends de beau temps, les touristes de passage viennent boire un verre en terrasse et profiter de la jolie vue sur le château et l'église. Des groupes de motards en promenade s'y arrêtent aussi. Ces clients de passage se sentent bien là, à choisir des cartes postales, flâner en terrasse, et Martine est toujours prête à leur donner conseils ou renseignements.



**Les boissons** : Martine prépare son café dans la cuisine avec la cafetière familiale. Elle sert aussi toutes les boissons classiques mais constate que les demandes ont évolué : les ventes de jus de fruits, eaux pétillantes augmentent et celle des boissons alcoolisées diminue : la vente de bière a chuté de moitié en 10 ans, les apéritifs ont fait place au kir ou au rosé.

**La presse** : Martine reçoit la Nouvelle République tous les matins à 5h, et à 8h on lui livre un choix de magazines et de revues dont elle n'a pas la totale maîtrise : elle reçoit parfois des magazines peu lus dont elle sait d'avance qu'elle ne les vendra jamais, ou plus souvent au contraire une gamme et un nombre de journaux et revues calculés au plus juste pour éviter les invendus. Mais même s'il y a des variations dans les livraisons, Martine propose tout de même encore un bon choix de lectures. Elle s'arrange toujours encore pour que les habitués trouvent leurs journaux favoris. Cependant elle s'inquiète pour l'avenir des petits points de vente car les maisons d'édition encouragent les abonnements et les circuits de distribution sont en pleine restructuration.



Photo : V.B.

### **L'AVENIR**

**Dans trois ans Martine devrait prendre sa retraite, une retraite plus que méritée après tant d'années d'astreintes et de disponibilité aux autres.**

**Son café n'est pas seulement un lieu où l'on consomme des boissons ou achète la presse, c'est un lieu de rencontre et de convivialité que nous regretterons...**

# LE DOSSIER

## À LA RENCONTRE DES AGRICULTEURS DE NOTRE COMMUNE

*Ce sont les acteurs économiques essentiels de la commune et du département. Ils réalisent au quotidien des productions de qualité. Ils façonnent, entretiennent et sauvegardent notre paysage de bocage si caractéristique.*

*Pour notre deuxième dossier nous avons rencontré les agriculteurs-éleveurs de Gargilles-Dampierre (nous nous sommes limités aux 10 exploitations qui ont leur siège sur la commune, sans ignorer que les échanges entre paysans, par le biais des coopératives, dépassent cette limite administrative un peu restrictive).*

*Tous ont bien voulu consacrer une heure à répondre à nos questions, patiemment, passionnément souvent. Nous les en remercions.*

### LA RÉPARTITION DES EXPLOITATIONS SUR NOTRE COMMUNE

1. Benoît Ageorges à La Roue
2. Francis Boust à Longirard
3. Denis et Pierre Calame à La Mothe et Château-Gaillard
4. Sébastien et Odile Floury à La Grand-Lande
5. Monique et Serge Grelet à Dampierre (bientôt en retraite) et leur neveu Antony qui leur succède
6. Christophe Lagautrière à Foy
7. Jean-Paul Lagautrière à La Chasseigne
8. Thierry Le Nué à Bourny
9. Bertrand Letessier à la Couture
10. Stéphane Marathon à Malicorne

### FILS DE PAYSANS, SUR DES EXPLOITATIONS TRÈS ANCIENNES

Tous nos agriculteurs sont fils de paysans.

La plupart sont originaires de la commune : Benoît Ageorges à La Roue, Thierry Le Nué à Bourny, Jean-Paul Lagautrière à La Chasseigne, Christophe Lagautrière à Foy, Stéphane Marathon à Malicorne. Ils exploitent les terres qui ont appartenu à leurs grands-parents au début du vingtième siècle.

Bertrand Letessier, fils d'agriculteurs à Champarnoux, a repris en 1987 la location du domaine de la Couture, à la suite de Michel Le Nué, et l'a racheté en 2012.

Serge Grelet, fils d'agriculteurs d'Orsennes, s'est installé en 1985 à Dampierre, avec sa femme Monique, sur un terrain de ses beaux-parents, Maréchal, pour commencer.

Sébastien Floury a succédé à ses parents, à La Grand-Lande sur une ferme exploitée par la famille de Roger Guilbaud depuis 1850.



Denis Calame à La Mothe, et Francis Boust à Longirard, fils de paysans lorrains pour l'un et creusois pour l'autre, ont acheté respectivement en 1985 et 1995 une partie d'un domaine resté dans la même famille depuis le Moyen Age et mis en métayage à travers les siècles. Une partie de leurs bâtisses remontent au 15e et 16e siècle. (cheminée monumentale et porte Renaissance chez Francis Boust).



*Les restes de la ferme fortifiée de La Mothe (15<sup>e</sup> siècle)*

### **UNE FORMATION ADAPTÉE**

Une solide formation est aujourd'hui obligatoire pour avoir le droit de s'installer (BTA minimum). Nos paysans ont souvent un Bac technologique, voire un BTS « ACSE » analyse et conduite des systèmes d'exploitation. Certains ont suivi une formation par alternance, les autres ont fortement apprécié les stages accomplis chez d'autres éleveurs ou leur formation en maison familiale.

### **LA TERRE**

Le sol de notre commune est principalement constitué de granit et micaschistes.

Mais sur quelques hectares, à la Mothe et Longirard, se finit le bassin parisien. Dans le sol constitué de calcaire, argile et marnes au PH neutre on retrouve les traces de l'époque où la mer recouvrait cette zone, des fossiles d'huîtres, et d'ammonites que les labours font apparaître.



## RAPPEL HISTORIQUE

Notre région, le Boischaut sud, est caractérisée au 19<sup>e</sup> siècle comme « un pays arrosé, coupé de vallées fertiles où l'élevage des bovins se combine notamment avec la culture du blé, dans de petites exploitations entourées de haies, de bouchures qui vues d'en haut donnent un peu l'impression d'une forêt (Boischaut vient de boschetum) ». (La vie quotidienne en Berry à l'époque de George Sand, de Marc Baroli, édition Hachette). Ce pays de bocage contraste fortement avec le reste du Berry : « le Boischaut et la Champagne sont deux pays où tout est différent, température, moeurs, agriculture et productions » disait déjà Abel Hugo dans son livre l'Indre, édité en 1835.

Vastes domaines appartenant aux seigneurs de Gargillesse, les terres sont restées longtemps la propriété de quelques familles. Les paysans sont des fermiers ou des métayers, voire des journaliers. Leurs enfants se louent comme « bricolins » (gardiens de vaches).

Outre les bovins, on élève des moutons jusqu'à la crise de la laine vers 1860, des chèvres, des volailles (même des dindons). On cultive en assolement quadriennal le blé, l'orge ou l'avoine, le fourrage. On cultive aussi la pomme de terre et le chanvre (pour les draps et torchons).

ÉGUZON (Indre). — Le Champ de Foire



La vigne est partout (même si le vin n'est pas fameux). Jusqu'à la grande crise du phylloxera dans les années 1880-1890 « toutes les côtes autour de Gargillesse et les Gardes étaient plantées en vigne. Les gens du nord de la Creuse ainsi que les gens du fond de la commune de Saint-Plantaire et de Lourdoueix-Saint-Michel venaient s'approvisionner en vin à Gargillesse. C'étaient des convois de chars à bœufs qui venaient par le chemin de la Billardière et traversaient la Gargillesse à gué, car il n'y avait ni route ni pont, seule une passerelle de bois pour les piétons » (mémoires de Roger Guilbaud).

**Dans les années 1950-1960**, même si beaucoup d'habitants avaient entre temps accédé au moins partiellement à la propriété, on continuait de pratiquer une polyculture familiale. Les exploitations étaient petites (de 20 à 40 ha en moyenne) et toute la famille participait au travail. Dans presque toutes les maisons, on élevait des cochons, des lapins, des poules, on cultivait le potager et quelques arpents de vignes pour l'usage familial. Chevaux et ânes servaient encore au transport. Chaque village ou hameau comptait des éleveurs de vaches laitières, de chèvres, de moutons, qui revendaient aussi aux particuliers leurs lait, beurre, crème, fromage frais, fromage de chèvre, œufs, volailles, lapins (à l'heure actuelle seuls Sébastien et Odile Flourey pratiquent la vente directe de leurs fromages " Le Gargillesse ").

**En 1965, il y avait encore 45 exploitations agricoles dans la commune.**

### LA TAILLE DES EXPLOITATIONS ACTUELLES

Avec l'évolution du matériel agricole, la taille des exploitations a beaucoup augmenté au cours des cinquante dernières années pendant que le nombre des exploitants diminuait et que l'activité se spécialisait. Les exploitations actuelles vont de 62 ha à 144 ha (en moyenne 103 ha). La majorité des terres exploitées sont en fermage (30 à 90% de fermage selon les exploitations), réparti sur un nombre de propriétaires parfois très élevé (jusqu'à 34 propriétaires différents pour un même fermier). Comme nous l'a fait remarquer Benoît Ageorges, la comparaison entre le cadastre napoléonien et le cadastre actuel montre bien combien le morcellement des parcelles s'est accentué avec l'application du droit napoléonien : de nombreux partages entre héritiers se sont produits au cours des dix-neuvième et vingtième siècles.

Exemple dans les zones de La Chasseigne et La Couture :



***Cadastre napoléonien***



***Cadastre actuel***

Le remembrement proposé à toutes les communes de France en 1966 a été refusé par le référendum local organisé par le maire Fernand Baudat en 1967, mais les agriculteurs ont tout de même trouvé au fil des années des arrangements entre eux pour permettre le passage de leurs machines (une largeur minimum de 6m est nécessaire).

### L'ORGANISATION DES EXPLOITATIONS

**6 paysans sur 10 sont seuls chefs d'exploitation (71 % en moyenne dans l'Indre)** : quatre ont des femmes salariées à l'extérieur.

Les femmes d'agriculteurs qui travaillent avec leur mari n'ont longtemps pas eu de statut, pas de salaire ni de retraite. Mais aujourd'hui ce n'est plus le cas : elles sont déclarées comme salariées ou associées de la société (EARL) de leur mari, associées dans un GAEC (groupement agricole d'exploitation en commun), ou encore elles ont le statut de « conjoint collaborateur » qui leur ouvre les droits à la sécurité sociale et à la retraite.

Les jeunes agriculteurs adoptent aussi souvent le système de GAEC ou de EARL (exploitation agricole à responsabilité limitée) : c'est le cas de Pierre Calame et aussi d'Antony Grelet.

## L'ÉLEVAGE DE BOVINS

Tous nos paysans sont éleveurs de bovins, pour six d'entre eux en élevage exclusif, les quatre autres en association avec un autre élevage (deux caprins et deux ovins). Tous élèvent des limousines (au pelage marron) à l'exception de Christophe Lagautrière qui a poursuivi l'élevage familial de charolaises (au pelage blanc). Les vaches limousines ont l'avantage de vêler facilement, même si c'est un peu moins évident depuis qu'elles ont pris du poids : Jean-Paul Lagautrière nous a rappelé qu'autrefois elles pesaient 600 kg et fournissaient 380 kg de carcasse alors qu'aujourd'hui elles peuvent atteindre 900kg et fournir 500 kg de carcasse (NB carcasse=viande+ squelette).



Les éleveurs ont des troupeaux de 35 à 100 mères vaches. Deux ou trois taureaux inscrits assurent la reproduction naturelle. Ils sont renouvelés régulièrement pour éviter toute consanguinité. L'insémination artificielle n'est pratiquée que par trois éleveurs, et de façon limitée, pour améliorer la qualité de la production. La plupart des éleveurs s'arrangent pour regrouper les vêlages entre septembre et décembre. C'est la période la plus fatigante et stressante de l'année. Mais certains " laissent faire la nature " et ont des vêlages tout au long de l'année.

Les bêtes, réparties en lots et régulièrement déplacées, paissent librement dans les champs la plus grande partie de l'année. Elles sont rentrées dans le cœur de l'hiver, parfois dans des stabulations ouvertes (la circulation de l'air empêche les maladies de se propager).

### Les types d'élevage

La plupart des éleveurs se séparent de leurs veaux à l'âge de 10 mois (on les appelle alors «broutards»), et de leurs génisses entre 18 mois et 2 ans, en gardant un contingent pour le renouvellement du troupeau. Certains sont spécialisés dans l'engraissement : Thierry le Nué par exemple.

Stéphane Marathon s'est spécialisé dans l'élevage de bêtes inscrites, ce qui implique des obligations : contrôle tous les trois mois des veaux pour une vérification de performances (pesés à la naissance, on vérifie leur gain moyen quotidien). Pour être inscrits les mâles doivent peser au minimum 280 kg à 210 jours et répondre à des critères de sélection : squelette, musculature. Il vendra ensuite les génisses pleines, et les taureaux reproducteurs parfois à proximité (dans la commune même) mais aussi un peu partout dans le monde : Espagne, Portugal, Suisse, Allemagne... jusqu'en Mongolie !

Ses plus belles bêtes ont participé à des concours.

**Pour l'approvisionnement en eau** (une vache boit 80 litres d'eau par jour) les pratiques sont très diverses selon l'emplacement des champs et l'engagement des paysans : les bêtes bénéficient parfois d'eau de source, d'eau tirée au puits, ou boivent aux rios. Deux éleveurs ont construit des conduites de distribution pour amener l'eau du réseau dans certains champs. Dans tous les autres cas les éleveurs doivent apporter l'eau dans des citernes.

**La santé des bêtes** : Les moments délicats sont principalement les vêlages et les premiers mois des veaux, très sensibles à la diarrhée. Quelques éleveurs les vaccinent, d'autres préfèrent s'en abstenir. Les éleveurs préfèrent les faire naître aux champs (ou les y remettre au plus vite après leur naissance), pour éviter les contaminations en stabulation.

Il faut traiter régulièrement les mères vaches contre la douve du foie et les strongles pulmonaires et digestifs, parasites qui fréquentent les prairies où elles paissent.

Les éleveurs ne recourent aux antibiotiques qu'en cas de nécessité sur prescription vétérinaire.

## L'ÉLEVAGE DE CHÈVRES

La commune compte deux élevages caprins. Dans les deux cas il s'agit des chèvres blanches de la race suisse saanen, qui ont l'avantage d'être plus dociles que les terribles alpines ! Elevées à l'étable où elles se déplacent librement, elles sont traitées deux fois par jour (ce qui occupe deux heures le matin et deux heures le soir).

La famille Calame a un troupeau de 200 chèvres qu'elle élève exclusivement pour leur lait, collecté tous les deux jours par la coopérative agricole des producteurs caprins du Centre Nord (qui collecte aussi pour les fromages AOC de Selles sur Cher, Poulligny et Valençay). Le lait est aussi revendu à la société Rians.

La famille Flourey qui a 300 chèvres et une dizaine de boucs vend une moitié de sa production à la coopérative mais transforme l'autre moitié sur place, à la Grand-Lande. Elle commercialise ensuite dans la région ses fromages (le « Gargillesse » créé par les parents de Sébastien, Françoise et Jean-Paul, et décliné aujourd'hui par Sébastien et Odile en plusieurs autres formes et variétés).



Les naissances des chevreaux ont lieu entre février et avril, les bébés sont d'abord nourris au biberon puis boivent seuls à la louve (machine d'allaitement automatique). Les chevreaux mâles sont vendus en boucherie (en Italie et en France, où on commence à apprécier leur viande), les femelles sont en partie gardées pour le renouvellement du troupeau.

Pour répondre à la demande de lait l'hiver, la famille Calame pratique le désaisonnement : comme l'activité sexuelle de la chèvre et du bouc sont liées à la variation de la durée de la phase claire et de la phase sombre des jours, en éclairant l'étable de 75 à 90 jours pour simuler des jours longs, on provoque à nouveau les chaleurs des femelles et on obtient une deuxième vague de naissances.

## L'ÉLEVAGE DE MOUTONS

Cet élevage si important au siècle dernier est en perte de vitesse dans notre région. Dans notre commune, seuls deux éleveurs ont des moutons en plus de leurs bovins : Christophe Lagautrière à Foy qui a environ 80 bêtes et Francis Boust à Longirard qui a une cinquantaine de brebis avec leurs agneaux.

Certains éleveurs ont été découragés par la menace de la tremblante du mouton qui a conduit beaucoup de troupeaux à l'abattoir. La concurrence de la Nouvelle Zélande a aussi fait baisser les prix de vente.

Mais la situation change, la viande se vend bien tout au long de l'année et Christophe Lagautrière est d'avis qu'un jeune pourrait s'installer en commençant avec cet élevage dont le cycle d'élevage est plus court : une brebis fait son premier agneau à un an, une vache son premier veau à trois ans.

En revanche, la laine paye juste le tondeur !



### **PRAIRIES ET CULTURES**

Un seul éleveur ne pratique aucune culture, il se définit « 100 % herbe » : Francis Boust, à Longirard. Les autres éleveurs laissent la majeure partie de leurs terres en pré, fauché deux fois dans l'année, en juin et en septembre, période où l'herbe est la plus riche. La culture du trèfle et de la luzerne est en progression. Tout ce fourrage est stocké, le plus souvent enrubanné.

#### **Les cultures sont pour l'essentiel destinées à l'élevage.**

Tous font pousser du blé, du triticale (hybride de blé dur et de seigle rustique, qui a un bon rendement en paille et résiste au froid). Quelques-uns cultivent l'orge, l'avoine, très peu le colza. Quelques essais en tournesol n'ont pas convaincu.

Presque tous également consacrent une bonne surface des cultures au maïs, qui est ensuite ensilé et gardé sous une bâche à l'abri de l'air (Benoît Ageorges y ajoute du sel).

Le surplus de maïs et de blé est parfois vendu.

Christophe Lagautrière est le seul à cultiver le sorgho (plante herbacée, proche du maïs, originaire d'Afrique, elle résiste bien à la sécheresse).

Pour les chèvres, très difficiles à satisfaire, Sébastien Floury cultive des légumineuses (féverolles, lupin) dont la graine est récupérée et stockée.



**Sorgho**



**Féverolles**

## UN ÉLEVAGE DE QUALITÉ, AU CIRCUIT TRÈS CONTRÔLÉ

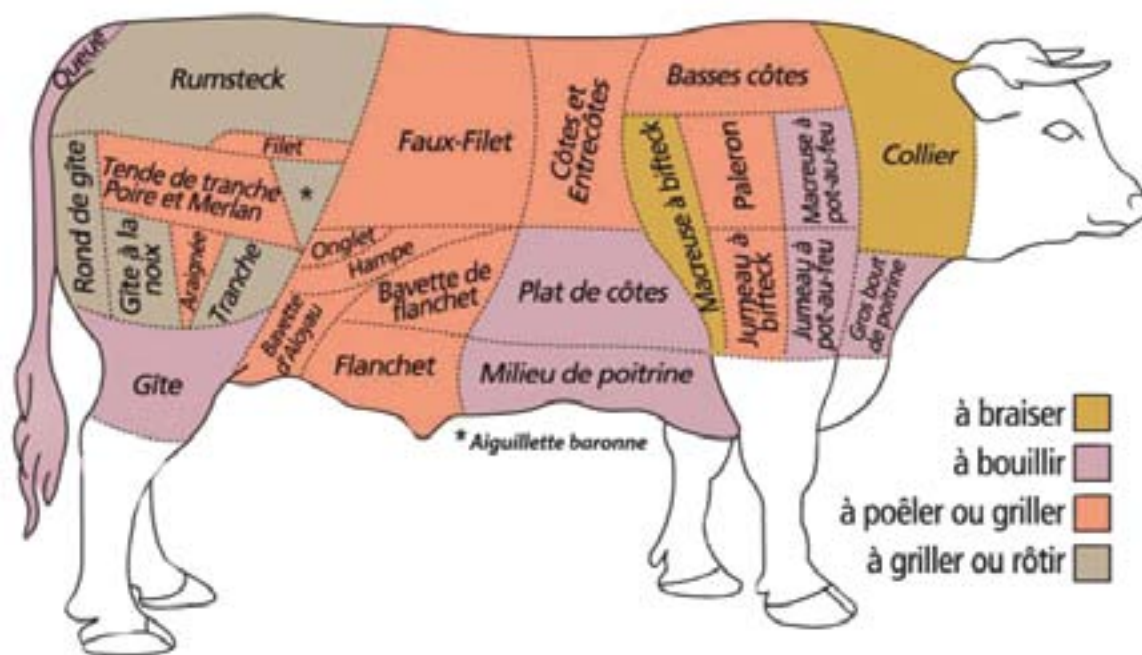
**Des apports raisonnés** : les terres cultivées sont engraisées avec du fumier, de l'ammonitrate (engrais azoté minéral). On utilise trois fois moins d'engrais qu'en Beauce, et pas du tout de pesticides. Les pratiques sont différentes d'un agriculteur à l'autre mais tous sont conscients des méfaits des herbicides et fongicides et y recourent le moins possible (de plus, ces produits coûtent de plus en plus cher). Chez certains un technicien passe chaque année pour dresser une fiche de préconisation.

**Une alimentation saine** : les bêtes, nourries d'herbe et de fourrage produits par leurs éleveurs, reçoivent quelques compléments alimentaires indispensables : de la luzerne déshydratée en granulés, des compléments azotés parfois.

Les chèvres de la famille Flourey ont droit à la dresche de blé riche en protéines (résidus de la distillation des céréales) mais pas aux tourteaux de soja (risques d'OGM).

### Le circuit de la vente :

Les éleveurs de limousines vendent leurs bêtes à une coopérative qui les achemine principalement à l'abattoir de Mérigny (SOMEVIA) ou à l'abattoir de Bessines sur Gartempe (CELMAR). D'autres préfèrent vendre à des marchands de bestiaux. Des bêtes de Bertrand Letessier et de Jean Paul Lagautrière peuvent se retrouver dans votre assiette car elles sont vendues à la boucherie Percheron de Badecon ou au Super U d'Eguzon. Les brouillards partent principalement en Italie, les autres en Espagne, au Maroc, en Turquie et jusqu'en Russie.



## DES AIDES INDISPENSABLES

Nos paysans bénéficient d'aides de l'Europe : la PAC Politique Agricole Commune calculée sur le nombre d'hectares exploités et le nombre de têtes. Ces primes varient selon le type d'élevage, les cultures réalisées... Nous ne pouvons pas nous étendre sur ces réglementations très compliquées, qui d'ailleurs ont changé en janvier 2015. La nouvelle PAC devrait favoriser les éleveurs jusqu'ici désavantagés par rapport aux grands céréaliers, mais tous n'en sont pas convaincus. Les aides sont en tous cas indispensables à la survie de nos exploitations et permettent de soutenir une production locale de qualité.

En retour, les paysans doivent supporter le tracasserie des déclarations et des contrôles administratifs. La DDT (Direction Départementale des Territoires) mandate une société d'Orléans pour pratiquer des contrôles très stricts tous les deux ou trois ans : contrôle des surfaces, des types de culture, des types de prairie (naturelle ou non), des champs en bordure de rivière, du nombre de bêtes. Elle utilise aussi les photos satellites pour vérifier les déclarations des exploitants.

### L'ENTRAIDE.

Des structures d'entraide se sont mises en place. La plupart de nos agriculteurs ont adhéré à une voire deux CUMA (Coopératives d'Utilisation des Machines Agricoles), celle de Saint-Plantaire et surtout celle de Gargilles qui compte 12 membres parmi lesquels des agriculteurs des communes voisines : Bernard et Laurent de Bridiers (Béthenet, commune de Pommiers) Eric Dutrait (La Gautrière, commune de Cuzion), Pascal et Véronique Grelet (Orsennes), Olivier Hébert (La Varillère, commune de Cuzion), qui en est le président, Cédric Le Nué (les Moroux, Commune de Cuzion). Jean-Paul Lagautrière son trésorier souligne le soutien moral et la solidarité que génèrent ces CUMA : on ne partage pas seulement des outils coûteux, comme le lamier, les remorques, mais on peut s'entraider, par exemple pour changer les bovins de pacage, et se porter secours en cas d'accident.

Bertrand Letessier a monté une petite entreprise de moissonneuses-batteuses (il en a trois) et avec ses deux saisonniers il assure les moissons pour certains agriculteurs de la commune et des alentours (jusqu'à Neuvy Saint-Sépulchre).

### LES DIFFICULTÉS DU MÉTIER

Nos agriculteurs-éleveurs se heurtent à plusieurs difficultés :

- Les aléas de la météo (terres détrempées, ou au contraire sécheresse)
- Pour certains, la configuration de leurs terres qui les oblige à se déplacer sur deux ou trois sites et sur plusieurs communes : Bertrand Letessier à Pommiers et Champarnoux, Antony Grelet à Dampierre et à Orsennes ; Sébastien Flourey exploite 45 ha à 15 km de son domicile.
- Les aléas du marché : Ils sont les seuls producteurs qui ne fixent pas le prix de leur produit mais sont assujettis au cours du marché, aussi bien pour leurs achats que pour la vente de la viande. En 2011 le lait de chèvre a connu une grave crise, une partie de la production a dû être jetée en 2012, ce qui a été très mal vécu, les troupeaux ont été réduits mais aujourd'hui le phénomène s'inverse : les producteurs peinent à répondre à la demande.
- La centralisation des moyens de production : les laiteries ne veulent plus se déplacer pour de petits volumes, les coopératives pour moins de 10 chevreaux... (une des causes de l'abandon des chèvres par Christophe Lagautrière).
- Les contraintes administratives.
- Aujourd'hui toutes les déclarations nécessaires à la PAC se font par internet et ce n'est pas simple pour certains. Thierry Le Nué confie ce travail à son neveu Cédric. La chambre d'agriculture de Châteauroux met à la disposition ordinateurs et conseils. Francis Boust à Longirard y recourt volontiers.
- Mais le réseau n'a pas suivi : Bertrand Letessier à La Couture n'a pas d'accès à internet. Il supporte mal de devoir se déplacer aussi souvent à Châteauroux. D'autres ont un accès particulièrement laborieux, leurs ordinateurs « rament » (ce qui occasionne une grosse perte de temps) : les Flourey à la Grand-lande, Jean-Paul Lagautrière à La Chasseigne.





## SUCCESSION

L'installation des jeunes paysans n'est pas simple - bien qu'elle soit accompagnée par la chambre d'agriculture. Les banques ne suivent pas toujours, les jeunes ne peuvent pas acheter toutes les terres et le matériel dont ils auraient besoin.

Sans jamais vouloir faire pression sur la génération suivante, nos agriculteurs-éleveurs sont heureux, quand c'est possible, de transmettre leur exploitation à un fils (Pierre Calame) ou un neveu (Antony Grelet). Cet exemple sera-t-il suivi ? Thomas Letessier est étudiant en BTS agricole, Coralie Marathon est au lycée agricole, Clément Lagautrière y entrera l'an prochain... Thierry Le Nué aimerait bien, le moment venu, pouvoir former un jeune agriculteur en l'accompagnant un an.

## CONCLUSION

Notre rencontre avec les paysans de la commune a été très instructive. Ils ont des exploitations de taille différente, des manières de faire différentes, mais sont tous fortement investis dans leur travail et dans le soin qu'ils apportent à leurs animaux. Ils supportent sans s'en plaindre des périodes de travail très intense : naissances, moissons, labours. La plupart ne prennent pas (ou très peu) de vacances. « La mer pour moi c'était le lac Chambon » nous a dit en plaisantant Monique Grelet. Plusieurs de ceux qui prennent une semaine en famille nous ont confié garder leurs préoccupations en tête et ne pas en profiter vraiment !

**Nous leur sommes reconnaissants du travail qu'ils accomplissent, et nous laisserons le mot de la fin à Thierry Le Nué, si soucieux de préserver les haies caractéristiques de notre bocage :**  
**« La beauté du paysage, après tout, c'est nous qui la faisons »**



Photo : V.B.

**Remerciements à Benoît Ageorges et ses parents Roland et Paulette ; Francis Boust et Jacqueline ; Catherine, Denis Calame et leur fils Pierre ; Sébastien et Odile Floury ; Monique et Serge Grelet ; Antony Grelet ; Christophe Lagautrière et ses parents Serge et Yvette ; Jean-Paul Lagautrière et ses parents René et Rolande ; Thierry Le Nué ; Bertrand, Nathalie Letessier et leur fils Thomas ; Stéphane Marathon.**

**Merci à notre secrétaire de mairie, Claudine de Bridiers, pour la documentation qu'elle a fournie si efficacement et aimablement.**

# BRÈVES

## LISTES ELECTORALES

Le journal La Nouvelle République a fait écho de la Cérémonie Citoyenne à l'attention des jeunes inscrits sur les listes électorales. Cette annonce a suscité quelques interrogations (qui et où), voici donc le détail :

-Jeunes inscrits sur les listes électorales au 10 janvier 2015 :

Nicolas FLOURY à La Grand-Landes, Emilien LHUILIER aux Chérauds,

-Jeunes inscrits sur les listes électorales au 10 janvier 2014 pour lesquels la Cérémonie de la citoyenneté n'avait pas pu être réalisée en raison de l'échéance électorale municipale :

Laurie BONARGENT et Sylvain BONARGENT aux Girauds, Xavier LHUILIER aux Chérauds, Wendy QUEVAREC aux Girauds

- Jeune inscrit en mai 2014 pour vote aux élections européennes :

Thomas LETESSIER à La Couture

C'est l'occasion, à la remise de la carte d'électeur en mairie, de sensibiliser les jeunes à l'importance de l'exercice de la citoyenneté et de la promotion des valeurs de la République. Lors de la dernière remise des cartes d'électeurs, Monsieur le Préfet de l'Indre était venu en personne remettre les cartes aux jeunes. A nouveau invité cette année, il a décliné l'invitation par obligation de réserve en période électorale.

## TRAVAUX IMPORTANTS À L'INITIATIVE DU SYNDICAT DES EAUX DE MAILLET

(Délégués titulaires G. Normand (Président) et A. Bonithon, délégué suppléant D. Philippe)

Remplacement nécessaire des branchements en plomb dans le bourg de Gargillesse. Ces travaux ont consisté au remplacement de 48 branchements et de 16 vannes. Ils ont été confiés à l'Entreprise TD CHARBONNIER de Neuvy-Saint-Sépulcre pour un coût total de : 162 566.40 € ttc.

## CHANGEMENTS DANS LES COMMERCES

### Auberge de La Chaumerette

MM. Tony et Hannah JONES quittent l'auberge et sont remplacés Mme Angela BAMBI et Willem GROOS (anciennement Le Haut Verger).

### L'Hôtel des Artistes

Qui se nomme maintenant Auberge hôtel des Artistes est repris par M. Renaat Van Pouck.

Nous leur souhaitons à tous succès dans leur entreprise.

# APPEL À DOCUMENTS



Sur le monument aux morts de Gargilesse sont inscrits 34 noms de soldats tombés pendant la guerre 1914-1918. Nous aimerions redonner visage et vie à ces jeunes gens pour un article ou une exposition cette année.

Si vous avez chez vous des photos, des lettres, ou tout autre document concernant les poilus de notre commune, vous pouvez les apporter à la mairie pour que nous les reproduisions.

Merci d'avance !

## «LA DEVINETTE» QUE SUIS-JE?



N'hésitez pas à nous proposer d'autres objets pour alimenter notre curiosité commune.

*Fédération des Chemins de la Guerre de Cent Ans - Académie du Centre - Association pour la  
Recherche en Histoire et Archéologie Médiévale de l'Indre*

**2<sup>e</sup> journée d'étude de Gargillesse**

# **Les Arts à l'époque de la guerre de Cent Ans**

**Samedi 11 avril 2015**

**Ferme du château de  
Gargillesse**

**De 9h30 à 17h**

Entrée libre

Repas possible sur place :  
17€

Concert de musique  
médiévale à 16h par  
l'ensemble Pastourel

*Pour toute information ou réservation, contactez la FCGCA, 06.80.01.29.85,  
fdcgca@hotmail.fr*

