

ESPAGNAC-SAINTE-EULALIE

AGRICULTURE. Le village décroche le label « Territoire bio engagé »

La remise du label a eu lieu vendredi 16 janvier. La commune est la première du Lot à obtenir ce label agricole, décerné par Interbio Occitanie.

À l'initiative de six régions françaises, dont l'Occitanie, le label « Territoire bio engagé » permet aux collectivités territoriales de valoriser leur engagement dans le bio auprès des habitants de leur territoire et des différents partenaires.

Village de 98 habitants, Espagnac-Sainte-Eulalie est connue pour la richesse de son patrimoine bâti, et notamment son prieuré. Mais le patrimoine naturel (ou semi-naturel) est aussi en bonne place, témoigne Martine Bagréaux, maire. « Notre belle diversité de pelouses sèches, nous la devons à nos lointains ancêtres qui ont décidé, il y a 7 000 ans, de défricher la forêt claire originelle. Notre territoire communal a besoin d'élevage pour perdurer. Si ce label avait existé à l'époque, nos ancêtres l'auraient eu facilement. Aujourd'hui, c'est une autre histoire. »

Première transhumance en 2021

La commune n'a plus d'agri-



Élus et acteurs locaux présentent ce nouveau label pour la commune. Sébastien Casses

culteur, le dernier ayant pris sa retraite il y a une dizaine d'années. Cependant, un couple d'éleveurs du plateau de Millevaches (Haute-Corèze), Fabrice Mérand et Lise Rolland, souhaite garder son troupeau de brebis dans un milieu plus accueillant en hiver. Le Département du Lot s'intéresse aussi dans le but d'aider au regroupement de propriétaires fonciers en AFPL (association foncière pastorale libre). De là naît l'aventure de la première transhumance hivernale en 2021 et la création d'une AFPL à Espagnac. Depuis, les éleveurs limousins et leur troupeau de 500 brebis reviennent chaque année sur les hauteurs de la vallée du Célé. Ils sont rejoints

par Agnès Cubaynes et David Sabrazat, éleveurs de chèvres à Théminettes, et un troisième éleveur, prochainement.

Bertrand Delpeuch, conseiller municipal qui suit le projet, témoigne de la réussite de l'opération aujourd'hui. « Autour de 650 moutons et chèvres pâturent sur les parcelles de l'AFPL, qui regroupe 70 propriétaires et plus de 600 hectares, avec un cahier des charges travaillé avec la Chambre d'Agriculture du Lot et le PNR des Causse du Quercy. Et parmi ces propriétaires, il y a la commune. Elle était donc légitime pour souhaiter que le cahier des charges, qui lie l'association pastorale et l'association des

éleveurs transhumants, inclut une mention agriculture biologique. »

Il ajoute que le lien bio d'Espagnac est à la fois ancien, du fait de la présence de parcelles communales déjà en bio, lorsqu'il y avait une auberge paysanne privée (qui valorisait les parcelles), et actuel, de par l'implication de la commune dans le projet de renaturation de l'ancienne gravière (porté par l'Agence de l'eau et le Syndicat Célé Lot-médian). La commune a aussi signé une première convention avec Louis Fryon, éleveur à Brengues, pour une fauche tardive de la parcelle entre la route et la gravière, avec un cahier des charges compatible avec le label bio.

Le Conseil municipal souhaite candidater dans deux ans à l'autre volet du label, celui de la restauration engagée bio. La commune dispose d'un petit restaurant communal, ouvert d'avril à octobre, qui valorise les produits bio locaux.

Dans leurs propos, Michel Moles, représentant d'Interbio Occitanie, Nathalie Masbou, de Bio 46, Vincent Labarthe, vice-président de la Région, ont tous trois salué cette démarche qui vient accompagner le travail des agriculteurs, encourageant le bio et le local.

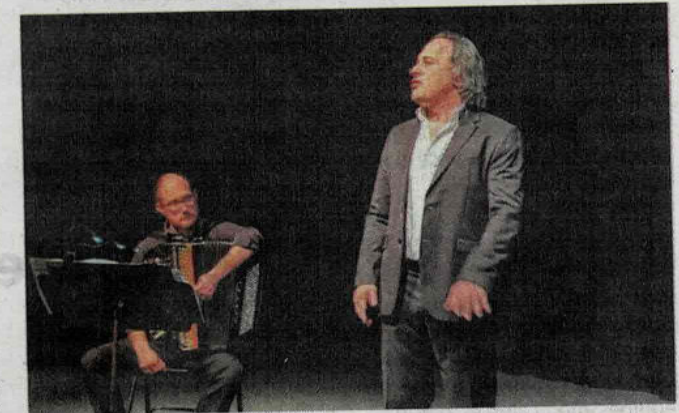
● Sébastien CASSES

Le samedi 24 janvier à la salle des fêtes...
À 19h, repas (plat + dessert à 10 €, 20 places maximum).
À 20h30, Ni Queue Ni Tête présente la pièce de théâtre « Rien à dire », un seul en scène d'Étienne Grenier (spectacle co-écrit par Philippe Absous & Étienne Grenier). Une réflexion bistrophique sur les questions essentielles : le charme des ronds-points, le curé à thé, le modernisme amish, mise en bière et fin de vie, Ninon est-elle une camionnette... Étienne va vous éclairer en toute obscurité (limité à 40 places; tarifs : 7 et 5 €, gratuit pour les moins de 10 ans).
Après le spectacle, on en discute autour d'un verre !

■ Réservations repas et spectacle au 06 04 04 68 87

LIMOGNE-EN-QUERCY

Superbe soirée « Café Tango »



→ La saison culturelle de la communauté des communes Lalbenque-Limogne a proposé vendredi 16 janvier une soirée à la Halle culturelle de Limogne, où le tango a résonné merveilleusement avec une acoustique naturelle qui s'est magnifiquement prêtée à ce duo talentueux, Omar Hasan et l'accordéoniste Grégory Daltin avec leur spectacle « Café Tango ». Un duo mêlant talent et complicité artistique pour le plus grand bonheur du public. Après nous avoir régalez sur les terrains de rugby, Omar Hasan, ancien pilier du Stade Toulousain et des Pumas a fait partager au public, sa passion pour le chant, avec tout autant de talent. Bravo et merci à Sonia Sempéré Pélaprat pour ce choix de programmation dans le cadre de la saison culturelle du Pays de Lalbenque-Limogne.

[JLM] Photo : Sonia Sempéré Pélaprat