

## Agriculture | « Ce label incitera d'autres établissements à se joindre à l'aventure du bio » Dominique Simoneau, maire de Gentioux-Pigerolles



Dominique Simoneau est une femme heureuse en ce mardi 5 décembre. La maire de Gentioux-Pigerolles vient de recevoir des mains de Philippe Lassalle Saint-Jean, le président d'Interbio Nouvelle-Aquitaine, le label « Territoire Bio Engagé » pour les efforts fournis par sa commune dans ce secteur. Et ce n'était pas gagné pour ce petit village de 416 âmes niché au cœur de la Creuse à 900 mètres d'altitude soumis aux aléas climatiques. Rencontre avec la première magistrate.

**Aqui ! : Vous venez de recevoir le 100<sup>ème</sup> label « Territoire Bio Engagé ». Que ressentez-vous ?**

**Dominique Simoneau :** Recevoir ce label me fait extrêmement plaisir pour la commune mais surtout pour les agriculteurs qui se sont vraiment impliqués dans le bio sur un secteur pas facile ! En effet, Gentioux-Pigerolles est une commune située sur la marche du plateau de Millevaches entre 800 et 900 mètres d'altitude ! Seuls cinq habitants au kilomètre carré sont dénombrés ! Donc pour trouver des consommateurs sur le plateau ce n'est pas évident ! Se lancer en bio chez nous c'est vraiment une gagure, l'aventure quoi !

**Aqui ! : Qui sont ces agriculteurs qui se sont lancés en bio ?**

**D. S. :** Ce sont des jeunes qui se sont rassemblés au sein du groupe « émergence bio » avec pour le motif « produire bio et local » en travaillant d'une manière saine et en utilisant des produits sains, des produits bio. Mais de quelle manière atteindre cet objectif avec de telles conditions climatiques ?

**Aqui ! : Oui, comment ont-ils fait du coup pour atteindre cet objectif ?**

**D. S. :** Et bien, afin de chauffer des serres de 200 m<sup>2</sup>, ils ont eu l'idée de monter une méthanisation. A partir des rejets des élevages porcins, ovins, bovins, volailles et de maraîchage, ils créent de la chaleur. Ces rejets, ils les mélangent aux déchets verts de la ville la plus proche c'est-à-dire 30 km. Ce processus permet donc de chauffer les trois serres qui servent à produire des fruits et légumes tout au long de l'année sur le plateau de Millevaches.

**Aqui ! : Les agriculteurs souhaitent-ils également faire de la vente directe ?**

**D. S. :** Un bâtiment est en effet en phase de construction. Il permettra d'accueillir le public au sein d'une boutique

afin qu'il puisse se servir un repas bio pour 13 €. Je dis se servir car les produits seront à disposition. Aussi, ils feront cuire leur viande sur la plancha. Les consommateurs pourront ainsi découvrir, acheter et consommer sur place les produits bio. Egalement, prendre connaissance de l'activité de l'entreprise, car les agriculteurs sont en train de mettre en place un chantier pédagogique en travaillant l'agrotourisme. Et puis ils ont créé une plateforme sur le net pour vendre leurs produits. Des produits de qualité qui peuvent trouver preneur dans des grandes villes comme Paris.

**Aqui ! : Selon vous, quelles sont les répercussions d'un tel label ?**

**D. S. :** J'espère que l'obtention de ce label convaincra d'autres établissements à aller dans la même direction. Aujourd'hui, les enfants des écoles primaires consomment nos produits, les repas contiennent 40 % de produits bio. Moi, j'aimerais que, demain, collégiens et lycéens se délectent de nos richesses culinaires. L'objectif est d'entraîner le plus grand nombre dans cette aventure. Ce label pourra nous y aider !



Sybille Rousseau

*Credit Photo : SR*

*Publié sur [aqui.fr](http://aqui.fr) le 08/12/2017*

*[Url de cet article](#)*