

BIENVENUE À LA FERME ■ La ferme de l'île de Chaillac a cultivé samedi l'art de recevoir

L'île, tel un havre agricole et artistique

C'est un vrai printemps que connaît l'île de Chaillac qui retrouve un dynamisme agricole et artistique. Les visiteurs se sont oxygénés...

Maurice Fougeras

maurice.fougeras@centrefrance.com

L'opération "Bienvenue à la ferme" a pris un caractère particulier samedi 25 mai. Sur l'île de Chaillac, on ressent l'impression d'entrer dans un autre monde et même un monde nouveau puisque les activités fermières et artisanales sont entrain de revivre. « On y vient à pied, on ne frappe pas... », la chanson y retrouve des notes semblables en approchant du plus vaste espace (47 hectares) entouré d'eau du bassin de la Vienne. Le printemps à la ferme prend une véritable signification autour d'un projet qui unit cinq personnes pour deux installations agricoles en bio et fermage, un élevage de vaches laitières pour la transformation fromagère, une installation artisanale en poterie céramique. La Communauté de communes Vienne Glane, propriétaire des terres et des bâtiments à rénover, encourage ces créations. Les acteurs sont locataires et, par cette formule, n'ont pas les contraintes d'un gros investissement.

Tel un printemps qui se respecte, les premiers bourgeois du projet sont sur le point d'éclore. Gwenaëlle Guedj, la potière, expose ces toutes pre-



VISITES. Guillaume Challet (à droite) a fait visiter l'espace naturel dédié à la culture maraîchère et l'élevage.

mières créations car l'atelier est pratiquement prêt avec un four flambant neuf, mais à l'ancienne. Samedi, elle a fait des démonstrations de modelage de la terre, de tournage, où petits et grands se sont pris au jeu.

La hiérarchie des Brunes des Alpes

Ivan Marsault, après un an d'installation, a vu mûrir ses bonnes idées pour offrir aujourd'hui des ventes de légumes à la ferme (tous les jeudis de 17 heures à 20 heures) et des livraisons de paniers à 10 € pour une à deux personnes ou à 15 € pour quatre personnes. Le "Magasin bio" du centre-ville à Saint-Junien sert de relais.

Guillaume Challet est éleveur de vaches laitières et reconnaît

être privilégiée dans ce cadre naturel hors du commun. Une île se détache par la force des choses en comparaison des terres habituelles et ses 9 vaches n'entrent pas dans les normes de la région. « Sur les 47 hectares, 30 sont des prairies, précise-t-il. J'ai six Brunes des Alpes, reconnaissables par leurs grandes cornes, et trois Montbéliardes. La cohabitation se fait bien mais une hiérarchie s'établit. La Brune des Alpes est la race dominante et ce sont des détails qu'il est intéressant d'expliquer lors d'activités pédagogiques que nous allons développer avec la Communauté de communes. La transformation du lait est un autre élément à présenter. Dans un mois, je vais fabriquer les premiers yaourts ».

Samedi, la visite à la ferme a passionné les visiteurs par tous ces aspects d'une île qui retrouve une âme. En plus, un concert original était proposé avec la

complicité de la Mégisserie. Le groupe féminin Mapatazz (violon, guitare, basse et voix) a joué dans une caravane pour des minis concerts d'un quart d'heure à vingt minutes, pour un auditoire limité à une dizaine de personnes à la fois.

Et pour que vive une animation durable, l'association "De l'autre côté du pont" a été créée conduite par Stéphanie Allonneau, également animatrice du réseau "Bienvenue à la ferme", et Olivier Hameillon qui met en place une bière artisanale "La Mousst'H". Par cet ensemble d'éléments l'île de Chaillac n'est plus coupée du monde mais conserve le privilège de sortir des sentiers battus. À propos, les chemins de randonnées sont à découvrir avec les beaux jours... ■

➔ **Dans le panier.** Vente de légumes Il est possible de commander des paniers ou d'acheter des légumes à la ferme de l'île de Chaillac. Contactez Ivan Marsault au 06.60.39.70.21 pour par mail : ferme-de-chaillac.ivanmarsault@gmail.com



POTERIE. Les enfants ont adoré s'initier au modelage de l'argile sous la conduite de Gwenaëlle Guedj.