



### Jérôme Tondusson

Directeur  
de CV. Plainemaison  
Limoges  
p.5

e.co Atlantique  
**L'ISOLATION  
DES COMBLES ET DES SOUS-SOLS  
presque GRATUITE  
L'ISOLATION DE  
VOS COMBLES À  
AUCUNE AVANCE DE FRAIS** 0€



VOIR PAGE 6

# INFO

Haute-Vienne

HAUTE-VIENNE | N° 1689 | S. 42 | 15 OCTOBRE 2019 | 18, ALLÉE DU MOULIN-PINARD - 87280 LIMOGES | TÉL. 05 55 79 67 91 - [www.infomagazine.com](http://www.infomagazine.com)

#### DOSSIER



Retrouvez dans cette édition un supplément détachable de 12 pages entièrement consacré aux seniors p. 7 à 18

#### FESTIVAL ÉCLATS D'ÉMAIL

## QUAND LE JAZZ EST... LÀ !



P.4  
Du 14 au 24 novembre a lieu la 14<sup>e</sup> édition du Festival Éclats d'Émail avec des artistes confirmés et d'autres en devenir.

© Arno Lam

#### SPORT



Le sport imaginé par J. K. Rowling pour *Harry Potter* est devenu le quiddich, un jeu bien réel et ludique. p. 21

## Les Journées Limousines ORROUGE

Un événement Beauvallet / CV. Plainemaison

19 | 20 | 21 OCTOBRE  
CHAMP DE JUILLET - LIMOGES

Concours & Ventes aux Enchères  
130 animaux d'exception  
Concours des Apprentis Bouchers  
Animations / dégustations / échanges  
avec les éleveurs



**ENTRÉE GRATUITE**  
3 jours de festivités de 10h à 18h30  
[www.journeeslimousines.fr](http://www.journeeslimousines.fr)



“ « Nous sommes un peu le couteau suisse du SRPJ » ”

## C<sup>dt</sup> Isabelle Maleyrat-Bey



« Nous ne sommes pas des magiciens et nous ne faisons pas de miracles en cinq minutes »

Dans le cadre des Rencontres de la sécurité qui auront lieu le 12 octobre de 10 h 30 à 18 heures à la caserne Marceau à Limoges, une scène de crime sera reconstituée. Interview du C<sup>dt</sup> Isabelle Maleyrat-Bey, chef du service régional de l'identité judiciaire.

### Info Haute-Vienne : En quoi consiste l'identité judiciaire ?

Isabelle Maleyrat-Bey : Nous sommes là pour aider les enquêteurs à identifier les auteurs d'infraction, en apportant les éléments les plus objectifs possible. Chaque auteur d'infraction va laisser des traces (ADN, empreintes, fibres, odeurs...) et en apporter d'autres. Nous pouvons faire resurgir des éléments enlevés ou nettoyés, par exemple. Notre travail précis et scientifique est neutre.

### Info : Comment fonctionne l'identité judiciaire ?

I.M.-B. : Comme nous sommes un service régional, nous couvrons les trois départements du Limousin ainsi que la Charente et l'Indre. À Limoges, nous avons un rôle particulier, auprès du service local de la police s'occupant de la délinquance de masse comme les cambriolages, les vols de voiture, les incivilités... Nous opérons également lors d'infractions plus organisées ou de préjudices plus importants, avec une atteinte aux personnes (homicides, viols, suicides, vols violents, vols avec une arme à feu...). Dans les quatre autres départements, nous intervenons en assistance du SRPJ sur des faits graves ou hors du commun. Nous avons mené 180 interventions en 2018.

### Info : Tous les prélèvements sont-ils analysés à Limoges ?

I.M.-B. : LADN est envoyé à Toulouse, tout comme les prélèvements « singuliers », ou encore la balistique. En revanche, les révélations de traces papillaires sont faites à Limoges. Le laboratoire, accrédité COFRAC, qui est une norme qualité, est situé dans l'aile de la police scientifique et technique de Limoges.

### les plus marquantes ?

I.M.-B. : Avant, les empreintes étaient prises avec de la poudre. Aujourd'hui, nous disposons de techniques chimiques ou physio-chimiques afin d'obtenir une révélation plus précise. Nous pouvons faire ressortir les plus récentes. Les traces sont ensuite rentrées dans le fichier autonome des empreintes digitales qui va donner des « candidats ». Nous vérifions à l'œil qu'il y ait bien 12 points identiques. Le FEAD regroupe 6 555 220 individus au 31 août, et 250 000 traces qui ne correspondent à personne.

### Info : Quid des nouvelles technologies ?

I.M.-B. : Maintenant, tout est informatisé même si les méthodes à papa, ce n'était pas mal ! La technologie est omniprésente : nous sommes un peu le couteau suisse avec différents outils. Nous sommes parfois obligés d'utiliser le système D. et faire preuve d'imagination, d'ingéniosité. Néanmoins, quand un prélèvement est inexploitable, nous sommes frustrés car nous travaillons pour les victimes.

### Info : Quel regard portez-vous sur les séries télé type « Les Experts » ?

I.M.-B. : Cette série donne une image biaisée de notre métier. Ça m'agace un peu. Nous ne sommes pas des magiciens et nous ne faisons pas de miracles en cinq minutes. Nous effectuons un travail scientifique de prélèvements puis les enquêteurs prennent la main : nous sommes un maillon de l'enquête. Notre travail est peut-être un travail de fourmi mais il est tout aussi intéressant que celui qui sort du chapeau dans les séries télé.

5 Info : Dans quels domaines les évolutions sont-elles

> Propos recueillis par Anne-Marie MUIA

## Chirac is gone, à 86 ans...



« Chichi » avait une passion pour son département

« J'ai toujours gardé le souvenir de sa fierté limousine (surtout corrézienne) lorsque, alors Premier ministre, il m'avait présenté à Matignon la carte du schéma autoroutier et routier national sur lequel il avait, de manière pressante, fait ajouter au ministre des transports Méhaignerie l'A20 entre Vierzoz et Brive : « Cela devrait vous plaire ! », m'avait-il lancé, sûr de l'effet, sachant mon engagement militant au profit de cet axe essentiel au sein de l'Association pour l'A20.

Souvenir d'un repas à la bonne franquette à Egletons arrosé de... Kronen-

bourg... Souvenir d'une présentation par Xavier Popelier de l'équipe du CSP sur le parquet de Beaublanc à l'occasion de laquelle il avait montré sa faiblesse aux tirs et où Ostrowski, qui ne doutait de rien, l'invita à assister à son mariage... Souvenir d'un train « Capitole » dont il tira la sonnette d'alarme à Solignac après avoir, assoupi, raté l'arrêt à Limoges... Souvenir du « serment de Solignac » passé avec quelques coquins dont le propos était de déloger Louis Longuequeue de la mairie de Limoges...

Je n'étais pas de son bord, je ne partageais

pas certains de ses liens « obligés », pas plus que certaines pratiques de la vie publique et politique, mais, il y avait de l'humanisme et de la générosité chez cet homme sincèrement épris de culture. Il n'a pas toujours été exemplaire, mais peut-on l'être et le rester dans ce milieu politique où ne réussit et survit que le plus rusé ou le plus féroce des fauves ?

Il aura cherché à donner du sens à sa vie ; il aura aimé, sauté comme un cabri, serré des paluches, donné de grandes bourrades sur des épaules, sondé du regard les formes féminines, tiré des volutes de ses Gitane, souffert (le drame de sa vie) du handicap de sa fille aînée Laurence, anorexique, décédée en 2017, comme il apprécia le soutien de Claude sa benjamine, guerrière et conseillère...

Radical-socialiste de base (il y avait du Henri Queuille en lui), il aura conduit sa carrière sous les couleurs d'une droite dont, pour sa consommation personnelle, il aura adouci les angles au fil du temps. Paix à vous Mister President » (Extrait)

> C.D.

## Les Journées Limousines ORROUGE

Un événement Beauvallet / CV. Plainemaison



19 | 20 | 21 OCTOBRE  
CHAMP DE JUILLET - LIMOGES

Concours & Ventes aux Enchères  
Concours des Meilleurs Apprentis Bouchers  
Animations / échanges avec les éleveurs

### SAMEDI 19/10

10h00 - Ouverture au public

12h00 - Inauguration officielle

15h00 - Concours des taureaux reproducteurs organisé par KBS Genetic

Tribune de 400 places assises disponibles pour assister aux Concours et aux Ventes aux Enchères, venez nombreux!

### DIMANCHE 20/10

De 9h30 à 15h30 - Inauguration et Concours des Meilleurs Apprentis Bouchers de la Nouvelle-Aquitaine organisé par la CFBCT 87

10h00 - Concours des vaches et génisses limousines de boucherie organisé par CV. Plainemaison

15h00 - Ventes aux Enchères Prestige 27 des taureaux reproducteurs par KBS Genetic

Dès 16h00 - Vente de viandes au public au profit de la Ligue contre le Cancer par la CFBCT 87

### LUNDI 21/10

10h00 - Tables rondes « Temps forts & perspectives de la filière Or Rouge » présentées par Beauvallet / CV. Plainemaison Avec la présence de notre invité exceptionnel, le Chef Etoilé Michel Roth.

14h30 - Ventes aux Enchères Prestige 27 des vaches et génisses limousines de boucherie par CV. Plainemaison

3 JOURS DE FESTIVITÉS - ENTRÉE GRATUITE - DE 10H À 18H30

Plus de 130 animaux de race limousine d'exception, vaches et taureaux reproducteurs sur le Champ de Juillet. Concours et Ventes aux Enchères Prestige 27. Concours des Meilleurs Apprentis bouchers de la Nouvelle-Aquitaine. Nombreux exposants de produits régionaux et entreprises locales de l'agriculture et de l'élevage, dégustations, mini-ferme, jeux et animations offertes pour les enfants.

TOUT LE PROGRAMME : [www.journeeslimousines.fr](http://www.journeeslimousines.fr)



“ CV. Plainemaison répond aux consommateurs en quête du manger mieux ”

## Jérôme Tondusson



« Les Journées limousines Or Rouge mettent en avant les savoir-faire de Beauvallet »

Jérôme Tondusson est le directeur de CV. Plainemaison Limoges, qui organise les Journées limousines Or Rouge les 19, 20 et 21 octobre, sur le Champ de Juillet à Limoges.

**Info Haute-Vienne :** Outre son engagement responsable pour valoriser la race Limousine grâce à sa filière Or Rouge, sa marque de viande limousine premium, CV. Plainemaison a décidé de s'investir dans l'amélioration du bien-être animal...

Jérôme Tondusson : Nous avons la chance de vivre dans un environnement naturel en Limousin, avec des ressources naturelles et une biodiversité exemplaires, autrement dit un territoire à Haute Valeur Naturelle (HVN). Cela passe par la qualité de l'eau, de l'herbe... que nous faisons tout pour préserver ! Tous les élevages de vaches limousines sont sélectionnés selon ces critères HVN. Le bien-être animal est directement lié à cela : les animaux sont bien nourris, ils ont de la bonne herbe, de la bonne eau en quantité suffisante, de l'ombre et des haies pour se protéger...

**Info :** Depuis la semaine dernière, CV. Plainemaison a adopté la technologie NFC. De quoi s'agit-il ?

J.T. : Tous nos clients qui vendent de la viande doivent répondre aux consommateurs qui veulent savoir ce qu'ils mangent, d'où cela vient, les rassurer sur la viande de qualité produite en circuit court. A l'ère du digital aujourd'hui, nous leur apportons cette transparence au moyen d'une étiquette qu'ils peuvent lire avec leur smartphone pour avoir toutes les informations sur l'élevage, l'éleveur, l'alimentation des animaux... et voir que nos viandes sont de très bonne qualité et produites dans de très bonnes conditions d'élevage.

**Info :** Du 19 au 21 octobre a lieu la 6<sup>e</sup> édition des Journées limousines Or Rouge. Quels sont les temps forts ?

J.T. : Comme chaque année, nous montrons au grand public tous nos savoir-faire, avec la présence de plus de 100 éleveurs, une centaine d'animaux qui montent

l'excellence de la filière Or Rouge, sur plus de 5000 m<sup>2</sup> d'exposition en centre-ville ! Nous rassemblons tous les professionnels autour de nous, de la nutrition animale, transformateurs et professionnels des métiers de bouche, artisans bouchers, restaurateurs, grande distribution présents sur toute la France...

Les consommateurs peuvent venir échanger avec nous, l'entrée est gratuite, sous chapiteaux, et pourront voir le concours et la vente aux enchères des vaches et génisses de boucherie et le concours des meilleurs apprentis boucherie des CFA de la Nouvelle-Aquitaine. Et enfin nous mettons l'accent cette année sur les filières d'apprentissage avec la participation des lycées agricoles des Vaseix et de Magnac-Laval notamment, parmi de nombreux autres exposants.

**Info :** Quid des tables rondes ?

J.T. : Lundi 21 octobre à 10 heures, nous présenterons toutes nos démarches réalisées cette année en Or Rouge, aussi bien sur la préservation de l'environnement et de la biodiversité que sur la qualité des viandes, au cœur de nos enjeux pour apporter une viande tendre et goûteuse aux consommateurs. Nous invitons à cette occasion des chercheurs, des professionnels de la nutrition animale, des clients de tous les circuits de distribution, comme par exemple le Chef étoilé Michel Roth ou bien d'autres chefs prestigieux.

**Info :** Un autre MOF sera aussi présent...

J.T. : Nous aurons la participation exceptionnelle du Champion du monde artistique en boucherie, Philippe Lalande qui fera une démonstration de son savoir-faire le dimanche.

**Tout le programme :** [www.journeeslimousines.fr](http://www.journeeslimousines.fr)

> Propos recueillis par Anne-Marie MUIA

## Basse-cour géante au Parc des expositions



Le public pourra admirer de très beaux animaux, bien souvent primés

Du 18 au 20 octobre, le Parc des expositions de Limoges va accueillir le 81<sup>e</sup> Salon des animaux de la basse-cour.

Avec un bilan plus que satisfaisant en 2018 (près de 6 000 animaux et 500 éleveurs sélectionneurs venus de toute la France) avec pour la première fois une ouverture au public le vendredi soir, le Syndicat limousin avicole et apicole sait que 2019, sera une année de transition après une trentaine de championnats de France volailles l'an dernier, avec quelque 2 000 cages et 150 éleveurs.

Néanmoins, Limoges reste une place forte de l'aviculture française et de nombreux animaux

sont attendus. Le Championnat de France du pigeon Mondain devrait attirer plusieurs centaines de sujets de tout le pays. Le championnat de France du pigeon Fantail (pigeons de structure) se déroulera dans le même temps.

### NOUVEAUTÉS

L'ouverture au public le vendredi soir est maintenue. Plusieurs nouveautés sont prévues. Outre, la présence toujours très attractive des apiculteurs (vente de miels et autres produits de la ruche, démonstrations), de nouvelles présentations sont organisées, avec la présence d'un parcours d'Agility lapins, d'une

bourse aux oiseaux tenue par le Syndicat ornithologique du Limousin, et d'une exposition de carpes Koïs dans plusieurs bassins. Limoges devrait être le lieu de la création d'un club national de la race de volailles, bien connue, la Sussex. D'ores et déjà, 2020 sera une grande année pour le SLAA, qui devrait accueillir le National pigeon, organisé par la Société nationale de colombiculture. 7 000 cages sont prévues.

**Le 18 octobre de 18h à 22h, le 19 octobre de 9h à 18h et le 20 octobre de 9h à 12h. Entrée : 4 €. Gratuit pour les -12ans. Restauration sur place le vendredi soir et samedi à midi.**

## Saint-Junien : Fête des plantes et du jardin



L'automne est une bonne période de plantation permettant aux plantes de mieux s'enraciner

Dimanche 27 octobre, la salle des Congrès et le parc du Châtelard de Saint-Junien se pareront de leurs plus beaux atours pour accueillir la Fête des plantes, du jardin et de la nature. Plus d'une centaine d'exposants y participe dans divers domaines (végétaux, entretien et décoration du jardin, produits dérivés des plantes et des arbres, bien-être...) ainsi qu'un espace pour consommer sur place ou pour faire son marché (noyer, érable, chanvre, safran, vigne, bouleau, bière, pain, farines, biscuit Kurikito aux protéines d'insectes, pommes anciennes, tisanes, Aloe vera, miel, madeleines...). L'abeille sera en vedette : des ruches naturelles aux produits proposés par un apiculteur en passant par les explications pédagogiques de l'auteur Christophe Gatineau, du Rucher de Javerdat et du Syndicat des apiculteurs de Couzeix.

Plusieurs animations gratuites seront proposées : randonnée thématique

faune-flore de 5 km aux alentours du Châtelard (RDV à 9 heures) ; dégustation de soupe potagère offerte aux visiteurs par la Confrérie « La Bréjaude » ; exposition de bonsaïs par l'Association des collectionneurs de la Haute-Vienne ; conférence sur « La Vie du Sol » (alternatives aux pesticides, BRF, amendements, compostage) à 14 h 30 par Robert Audebeau, agrologue ; dédicaces de Christophe Gatineau ; élaboration d'un herbier automnal avec le concours des Amis des fleurs de Saint-Junien ; démonstration originale de sculpture sur bois artisanale, sans électricité ; dégustation de variétés de « pommes anciennes » avec les Croqueurs de pommes de la Haute-Vienne...

**Programme détaillé :** [lesamidesfleursdest-junien.centerblog.net](http://lesamidesfleursdest-junien.centerblog.net)  
**Entrée gratuite. Tombola. Renseignements-réservations repas libanais à 15 € : 06.87.58.26.29 ou [alainlebegue@sfr.fr](mailto:alainlebegue@sfr.fr)**

## ■ Une vertigineuse enchère à 22 400€



Le meilleur animal du Concours du Gaec Lathière de Saint-Mathieu, adjudgé à 22 400€ par la Boucherie La Limousine à Bonnac-la-Côte (© Philippe Pécher)

Le record d'Europe des ventes à 27 000 € est toujours en vigueur depuis l'édition de 2017 des Journées limousines.

Lors des enchères de la 6<sup>e</sup> édition des Journées limousines Or Rouge, qui se sont déroulées du 19 au 21 octobre, organisées à Limoges par CV. Plainemaison, le meilleur animal du Concours présenté par le GAEC Lathière de Saint-Mathieu a cumulé trois récompenses avec la génisse limousine de 920 kg : 1<sup>er</sup> Prix de sa section, championne des génisses et 1<sup>er</sup> Prix du Concours, et a donc atteint l'enchère vertigi-

neuse de 22 400€ auprès de M. et Mme Hutin de la Boucherie La Limousine (établissement Or Rouge) à Bonnac-la-Côte.

### VENTES HORS NORME

Autre démonstration de ces ventes hors norme avec la génisse limousine du GAEC Du Vavret à Tilly (36), primée meilleur quartier arrière du Concours et 1<sup>er</sup> Prix de sa section, qui décroche une enchère inédite à 20 200 € adjudgée par M. Perrin et son boucher M. Ploski de l'hypermarché E. Leclerc Limoges et Wagner.

Des ventes exceptionnelles et rémunératrices pour plus de 100 éleveurs qui ont su convaincre par la haute qualité de leurs animaux, les nombreux professionnels des métiers de bouche présents (artisans bouchers, grandes surfaces, et chefs de restaurants) pour ce rendez-vous de la limousine : la moyenne des ventes atteint un nouveau record à 8 547 € (contre 8 422 € l'an dernier) pour un total des Ventes Prestige des 68 vaches et génisses limousines à 581 200 €. **Plus d'informations sur [www.journeeslimousines.fr](http://www.journeeslimousines.fr)**

## ■ Une ceinture maraîchère pour produire et manger local



Le premier espace maraîchère est exploité par Carlos Campos Bonnet. Deux autres seront bientôt cultivés...

Le projet de « ceinture maraîchère » répond à de multiples enjeux qui sont à la fois environnementaux (préservation des ressources en eau, de la biodiversité, etc.), économiques (pérennisation des maraîchers, attractivités...) et sociaux (santé publique, cohésions sociales...). La « ceinture maraîchère » a pour ambition de développer les filières alimentaires de proximité en déployant des actions visant au renforcement des productions locales, à l'optimisation des circuits de distribution et au dévelop-

pement de l'approvisionnement en produits locaux des consommateurs et la restauration hors domicile. En novembre 2017, Limoges Métropole et ses partenaires ont élaboré conjointement un Projet Alimentaire Territorial (PAT) pour rapprocher les producteurs, les transformateurs, les distributeurs, les collectivités territoriales et les consommateurs. D'une superficie de 15 hectares, le pôle de maraîchage de Verneuil-sur-Vienne comporte un espace test agricole en maraîchage biologique et

un jardin coopératif pour les habitants des quartiers prioritaires de la ville de Limoges. Il s'agit de favoriser l'installation pérenne de porteurs de projet sur le territoire par le test, d'être le support d'action sociale et solidaire par le maraîchage ou les circuits de proximité, dynamiser le développement économique des producteurs en place.

### « POUSS & BIO »

Cet espace test est destiné à accueillir jusqu'à trois porteurs de projet (reste

un espace test agricole), pour une durée allant de 1 à 3 ans. Cet accueil des apprentis maraîchers se traduit par une mise à disposition d'un hectare de terre dont 500 m<sup>2</sup> de serres, des moyens de stockage, un accès à l'eau pour irriguer. Les porteurs de projets doivent quant à eux s'acquitter d'un montant forfaitaire lié à cette mise à disposition et fournir la restauration scolaire à hauteur de 20 % de leur production. Les consommables (semences, fertilisation...) sont à leur charge.

## ■ L'approvisionnement social relocalisé

Mettre en place une production de légumes, faciles à cultiver, à fort rendement et adaptés à de multiples utilisations culinaires, afin d'être récoltés pour les bénéficiaires de la Banque alimentaire ; tel est le pari de l'Association des membres de l'Ordre du mérite agricole et la B.A. 87, avec le soutien de la Chambre d'agriculture pour l'accompagnement du projet, et le lycée agricole des Vaseix pour son expérience de la culture maraîchère et la mise à disposition du terrain.

C'est de cette volonté commune de créer un circuit court vers la solidarité qu'est née « Graines locales et solidaires », une action pour la relocalisation de l'approvisionnement local.

Quelque 200 plants de cucurbitacées de différentes variétés ont ainsi été produits en agriculture biologique par le lycée agricole et plantés il y a quelques mois sur 400 m<sup>2</sup>.

Une partie de la tonne des légumes récoltés il y a quelques jours avec la participation des bénéfi-

ciaires de l'aide alimentaire et des lycéens, sera transformée par l'atelier agroalimentaire de l'EPLEFPA de Limoges et du nord Haute-Vienne. La B.A. animera, quant à elle, des ateliers cuisine avec ses bénéficiaires.

Les quatre partenaires actuels ne souhaitent pas s'arrêter là et pensent déjà au développement de cette culture sur d'autres parcelles et à d'autres productions (comme la viande), qui répondent à une demande de plus en plus importante.



Les bénéficiaires de la Banque alimentaire et les lycéens ont participé à la récolte

## ■ Panazol : onze moutons pour entretenir les espaces verts

Dorénavant, onze moutons de race solognote (agnelles d'un an) occupent et entretiennent l'espace vert communal situé au centre du lotissement du Bois des Biches à Panazol.

Plus que jamais, les collectivités cherchent des solutions différenciées pour l'entretien des espaces verts. L'éco-pâturage apparaît comme une solution pour réduire l'utilisation de machines fonctionnant avec des carburants fossiles, et source également de nuisances sonores.

### ÉCO PÂTURAGE

En excluant l'utilisation de machines et des produits phytosanitaires pour l'entretien des pelouses, l'éco-pâturage participe à la reconquête de la faune et la flore ordinaire dans les espaces verts. Les insectes par exemple, qu'ils soient pollinisateurs comme les abeilles ou les papillons, ou qu'ils servent de couvert aux oiseaux, vont retrouver un habitat propice à leurs conditions de vie. Dans un environnement toujours plus

urbanisé, l'éco-pâturage permet de réintégrer un brin de nature dans son quotidien. Que ce soit sur son lieu de travail ou de résidence, le contact avec les animaux est un moment de détente apprécié dans la journée. L'éco-pâturage est positif pour l'environnement à plusieurs titres. Il favorise la biodiversité et enrichit les sols, il permet la suppression de l'utilisation d'huile et carburants des engins d'entretien. Le développement durable, c'est également réduire les risques humains : Les zones difficiles d'accès ou

escarpées sont sources de risques pour les prestataires qui entretiennent les espaces. Laissons-les aux pattes infaillibles des moutons qui tondent sans risque. Une convention a été passée par la Ville avec Philips Environnement. L'espace a été clôturé mais est accessible aux promeneurs. La surveillance journalière est effectuée par les services techniques en plus du passage du berger. Et bien évidemment chacun peut s'approprier l'initiative, jeter un œil et devenir ainsi « berger bénévole » !



L'éco-pâturage permet, entre autres, de limiter l'utilisation de produits phytosanitaires