

SAINT-MAURICE-SUR-DARGOIRE AGRICULTURE BIO

“De ferme en ferme” à la découverte de l’agriculture traditionnelle

“Loire et Rhône de ferme en ferme” est un événement organisé par l’association pour le Développement de l’emploi agricole rural (Adear) 63 fermes ouvriront leurs portes les 23 et 24 avril.

Alexandre Murigneux, paysan brasseur, participera à cette manifestation.

« Au départ, il y a vingt ans, cet événement a été lancé dans la Drôme, par le Centre d’initiative pour valoriser l’agriculture et le milieu rural (Civam), c’est un groupe qui travaille sur l’agriculture au sens large du terme. Le but est de faire découvrir au consommateur, le métier du paysan avec ses valeurs, ses pratiques agricoles, ses produits du terroir, mais aussi de promouvoir les circuits courts. »

Alexandre Murigneux souhaite faire partager au public, le terroir, le goût, expliquer les notions environnementales, sociales et culturelles, avec une mise en avant des traditions du terroir.

« Le contexte culturel, en terme agroalimentaire, nous apporte un public qui se pose beaucoup de ques-



■ Alexandre Murigneux, paysan brasseur bio, fabrique la bière “Le Busard”. Photo Valérie HÉBERT

tions. Je vais parler de la polyculture élevage, de la complémentarité des apports de l’élevage d’un côté et de la culture de l’autre.

Le principe est d’avoir un maximum d’autonomie sur l’exploitation, une consommation de carbone la plus faible.

Le public ira à la rencontre des limousines, visitera la brasserie avec une présentation et une dégustation.

PRACTIQUE Ferme de la

Quintillière, 520, route de Combe Boiron, les 23 et 24 avril à partir de 10 heures, Tél. 06.35.13.86.50.

Entrée gratuite.