

Les actions de vos élus

Les courgettes locales bientôt dans les cantines

En cette veille de rentrée scolaire, les courgettes en conversion bio plantées dans le cadre de l'expérimentation du projet de développement de la filière légumes sont prêtes à remplir les assiettes des cantines.

Ce projet ambitieux conduit par la Chambre d'agriculture de la Charente porte déjà « ses fruits » avec une première récolte de courgettes (légume choisi pour l'expérimentation) de presque deux tonnes. Pour rappel, un double objectif est visé, d'une part l'augmentation de la production de légumes locaux très demandés par les collectivités, d'autre part le calcul précis du prix de revient en vue de l'élaboration d'un cahier des charges.

Contacts : Agnès BALLU et Laëtitia PLUMAT

L'élevage à l'honneur de la foire expo de Barbezieux

Tous les trois ans, la foire de Barbezieux met l'accent sur l'agriculture avec l'organisation d'un comice agricole.

Cette année, le comice présentera tout particulièrement le travail élaboré sur la filière viande par chacun des acteurs, de l'éleveur au cuisinier, avec une présentation des animaux, de l'artisanat et ses métiers de bouche. Dans ce cadre, les trois Chambres consulaires (Chambre des métiers et de l'Artisanat, Chambre de Commerce et d'Industrie et Chambre d'agriculture) seront présentes dans un espace commun pour montrer la complémentarité de tous les métiers.

L'agneau sera à l'honneur le vendredi, la viande bovine le samedi et le veau de Chalais le dimanche. Chaque jour, de 10h00 à 12h30 et de 14h00 à 16h30, des temps d'échanges seront organisés entre les visiteurs et les éleveurs. Dans le même temps, les apprentis et artisans bouchers présenteront leur savoir-faire et feront déguster la viande. Voir programme ci-contre.

Contacts : les élus de la Chambre d'agriculture de la Charente

Autonomie protéique des exploitations d'élevage – l'exemple du méteil en vidéo

Témoignage de deux éleveurs sur l'autonomie protéique via la culture du méteil.

Visionnez la vidéo sur www.charente.chambre-agriculture.fr

Contact : Christian LALOI



Café démonstration

Mes parcelles

De la sécurité à la performance

Vendredi 31 août
à 10h00

à la Chambre d'agriculture
à Angoulême



Marie Christine BIDAULT

Tél. : 05 45 24 49 62 / 06 13 50 11 99

mariechristine.bidault@charente.chambagri.fr

Comice agricole à la foire exposition de Barbezieux

Cette année, le comice agricole de la foire expo de Barbezieux sera dédié à la filière viande.

Au programme :

Vendredi 31 août : filière ovine

- 10h00 - 12h00 - échanges entre éleveur (M. DELAGE - CONDEON) et public
- 10h30 - 12h30 - découpe et dégustation (campus métiers - CIFOP)
- 14h00 - 17h00 - échanges éleveur et grand public
- 14h30 - 16h30 - découpe - dégustation (campus métiers - CIFOP)

Samedi 1^{er} septembre : filière bovine

- 10h00 - 12h00 - échanges entre éleveur (LPA SALLES DE BZX) et public
- 10h30 - 12h30 - découpe - dégustation (campus métiers - CIFOP)
- 14h00 - 17h00 - échanges éleveur grand public
- 14h30 - 16h30 - découpe - dégustation (campus métiers - CIFOP)

Dimanche 2 septembre : filière « VEAU DE CHALAIS »

- 10h00 - 12h00 - échanges entre éleveur (M. HIVERT J. Christophe Bardenac) et public
- 10h30 - 12h30 - découpe - dégustation (campus Métiers - CIFOP)
- 14h00 - 17h00 - échanges éleveur avec public
- 14h30 - 16h30 - découpe - dégustation (campus métiers - CIFOP)

Pendant les 3 jours :

- exposition et concours avicole
- exposition mini ferme de Mathilde
- expositions : ovins - caprins - porcins - autruche
- basse cour
- démonstration tonte de mouton
- présence de l'Aspoulba (Association Poulet de race de Barbezieux)

Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine 2018 : les prochaines sessions

La première session 2018 du Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine, organisé par l'AANA, a eu lieu en juin dernier, en Charente pour les fromages de chèvre fermiers, les vins d'ex Poitou-Charentes et les produits issus de la noix.

Vous trouverez ci-dessous les dates des **prochaines sessions du concours saveurs Nouvelle-Aquitaine 2018**.

Le 13 octobre à AGEN dans les locaux du Département, seront ouvertes les catégories suivantes :

- Jus de fruits
- Produits du canard hors foie gras : magret séché, gésiers confits, gratons, pâtés, confits cuits.
- Les 4 appellations vins du Lot et Garonne (Buzet/Bruhois/Marmandais/Duras)
- Le pain d'épice
- Les produits innovants (nouvelle recette tous produits appartenant à une famille ouverte sur l'ensemble des sessions, plutôt originale)
- Les bières

Le 8 novembre en Charente au Château de la

Mercerie :

- Produits laitiers (fromages/beurre/crème)
- Huîtres Marennes et Charente-Maritime
- Miels
- Pineau
- Cognac
- Boulangerie
- Spécialités sucrées
- Charcuterie
- Spécialités salées

Les dossiers d'inscription sont (ou seront très prochainement) disponibles sur le site du Concours saveurs : www.saveurs-nouvelle-aquitaine.fr

Par ailleurs, l'AANA recherche des jurés sur les 2 sessions et pour toutes les catégories.

Si vous êtes intéressé ou si vous connaissez des personnes intéressées, n'hésitez pas à diffuser largement : tous les intéressés peuvent être renvoyés vers le site internet du concours : www.saveurs-nouvelle-aquitaine.fr / Rubrique Pro, accessible début septembre.

Enquête agricole PLUi Cœur de Charente

Des permanences agricoles sont organisées par la Communauté de communes Cœur de Charente et le bureau d'études Citanova, afin de repérer cartographiquement vos exploitations, problématiques et projets :

- jeudi 13 septembre au bureau décentralisé de la Chambre d'agriculture à Mansle
- mardi 25 septembre à la mairie de Valence
- mercredi 10 octobre à Luxé (petite salle à côté de la salle des fêtes)
- mercredi 17 octobre à l'antenne de la mairie de Saint-Amant-de-Boixe

La Chambre d'agriculture de la Charente vous encourage vivement à vous y rendre pour permettre la prise en compte de votre exploitation et vos projets dans ce document d'urbanisme.