

Union territ & ires

HEBDOMADAIRE D'INFORMATIONS DE LA HAUTE-VIENNE

FRANCE PARE-BRISE

Agréé assurances POSE A VOUS

UNE OFFRE QUI A TOUT COMPRIS



INTERVENTION SUR TOUS TYPES DE VÉHICULES

05 55 79 47 28
40 rue d'Antony
87000 Limoges

ÉDITO

Lionel Robin,
rédacteur en
chef adjoint



NOTRE SCIENCE FOUT LE CAMP

Ah ! Marie Curie ? Double prix Nobel. Fierté de la recherche française qui aura en plus eu le bon goût de donner à la France un nouveau prix Nobel avec sa fille Irène Joliot-Curie. Marie est déjà une brillante scientifique dans son pays d'origine, la Pologne, quand elle vient à Paris poursuivre ses études parce qu'à l'époque, à la fin du XIX^e siècle, la France attire encore toutes les intelligences du monde, dans tous les domaines. À Paris, elle rencontre son futur mari, Pierre, et deviendra ainsi française et la fierté de son pays d'adoption. Louis Pasteur, au-delà du célèbre microbiologiste, un nom qui rayonne dans le monde entier pour son apport à la science et, évidemment, pour la vaccination, contre la rage mais aussi dans bien d'autres domaines. On pourrait citer d'autres scientifiques, d'autres célébrités, d'origine française ou venus d'autres horizons mais ayant porté haut la science française. Aujourd'hui, nous sommes en pleine pandémie, des millions de personnes à travers le monde sont malades de la Covid-19, des millions de personnes en meurent et bien d'autres viendront grossir les rangs de cette malheureuse armée de fantômes... Et nous, cette France qu'on se complait à dénigrer un jour, à encenser un autre, nous sommes aux abonnés absents. Les Chinois, les Russes, les Américains, les Allemands, les Indiens bientôt et d'autres ont un vaccin. Et nous ? L'un de nos fleurons pharmaceutiques dit simplement qu'il sera en retard quand dans le même temps il supprime des emplois en Recherche et Développement, un autre institut de recherche admet qu'il a fait fausse route... Où sont donc passés nos scientifiques ? Nos chercheurs ? À force de nous regarder le nombril, sommes-nous devenus plus bêtes que les autres ? À moins, tout simplement, que l'herbe soit devenue plus verte ailleurs.

ÉLUS, ÉLEVEURS ET BOUCHERS ENSEMBLE



LE GEIQ ET LES APPRENTIS p.07

DÉBAT SUR L'AGRICULTURE. p.05

LA SOLIDARITÉ SE VIT SUR LE TERRAIN

UN AVENIR À ÉCRIRE MALGRÉ LES DIFFICULTÉS

Union territ & ires

Abonnez-vous !

1 an
50 numéros
65 €

2 ans
100 numéros
125 €

- Voir le bulletin d'abonnement à l'intérieur -

UNE BOUCHERIE VIENT D'OUVRIR À SAINT-PAUL. CE PROJET, PORTÉ DEPUIS 2015, A ABOUTI GRÂCE À L'IMPLICATION DE LA MUNICIPALITÉ ET D'UNE ASSOCIATION D'ÉLEVEURS.

UN BEL EXEMPLE DE VOLONTÉS COLLECTIVES

Début janvier, une boucherie a ouvert ses portes à Saint-Paul. Pour la plus grande satisfaction des clients, qui viennent même de communes éloignées pour profiter des produits de qualité proposés par Leïla et Sébastien Souevre, les gérants, qui, en près de trois semaines, voient la demande s'envoler.

Mais comment en est-on arrivé là ?

« Pendant longtemps, le bourg de Saint-Paul a compté deux boucheries qui ont fermé leurs portes au cours des années 2000 », note en préambule Josiane Rouchut, maire de la commune depuis 2014. Elles n'étaient pas repreneables, les laboratoires ne répondant plus aux normes en vigueur. « Lors de la campagne des municipales de 2014, nous avons, avec mes colistiers, travaillé afin de proposer une offre

de viande sur la commune », précise Josiane Rouchut. Au départ, ils se sont appuyés sur les agriculteurs locaux. Ils ont rencontré la Chambre d'agriculture. Un sondage a été réalisé en 2015 auprès des habitants de la commune et des environs. Un retour de 12,5 % des questionnaires renseignés a permis de poursuivre le projet. « Nous avons alors rencontré une trentaine d'éleveurs du secteur qui ont décidé de créer l'association "Les viandes de chez nous". La demande étant d'avoir une boutique ouverte tous les jours nous a fait nous orienter vers la recherche d'un boucher. Ce qui a été fait en lien avec la Chambre des métiers », poursuit Josiane Rouchut. On est alors en 2017. Un appel à candidature est lancé, mais ce n'est qu'en 2019 que celle de Leïla et Sébastien Souevre, qui recherchaient un lieu où démarrer une activité, permettra de concrétiser le projet. « Nous avons eu très vite un bon feeling avec Leïla et Sébastien Souevre. Nos objectifs et les leurs se retrouvaient. Aus-



Leïla et Sébastien Souevre accueillent les clients à l'Atelier du boucher, à Saint-Paul. (Ph. N. P.)

si nous les avons présentés aux membres de l'association d'éleveurs car nous avions la volonté de nous appuyer sur eux pour proposer aux clients de la viande produite localement », ajoute-t-elle.

Un local municipal

« La mairie fournit le local. Nous avons fait aménager dès 2020 une ancienne grange en centre bourg, à côté de la pharmacie et de la boulange-

rie. Outre les aides, nous avons fait un emprunt et le loyer est calculé pour rentrer dans nos frais tout en restant abordable. Leïla et Sébastien Souevre ont été consultés pour aménager l'espace selon leurs besoins. Ils ont également tenu à rencontrer les éleveurs sur leur exploitation », souligne Josiane Rouchut.

L'ouverture de la boucherie aurait dû avoir lieu au début de l'été dernier. Mais la crise sani-

taire a engendré du retard et les travaux n'ont été terminés que fin novembre. Leïla et Sébastien Souevre ont eu un peu plus d'un mois pour aménager l'intérieur afin d'ouvrir le 7 janvier. Depuis, les clients affluent, venus de la commune mais aussi des environs, comme cette dame de La Geneytouse, enchantée d'avoir enfin trouvé un fournisseur de produits de qualité.

NATHALIE PÉNELOUX

MAIS AUSSI

Le bâtiment abrite la boucherie et une esthéticienne qui travaillait jusque-là à domicile.

PORTRAITS

PRÉSENTATION DE LEÏLA ET SÉBASTIEN SOUEVRE, BOUCHERS, ET DE L'ASSOCIATION "LES VIANDES DE CHEZ NOUS".

UN TANDEM QUI MARCHE

Leïla et Sébastien Souevre sont de Couzeix. En recherche d'un endroit où développer une boucherie, ils ont découvert l'offre de la commune de Saint-Paul. « Nous avons été tout de suite séduits par la surface des locaux. Car on a besoin de place pour proposer quelque chose de bien », indique Sébastien Souevre. « On dispose de 6 mètres de linéaires, ce qui permet de mettre en valeur les produits, d'autant que je propose de nombreuses spécialités bouchères crues, dont toute une gamme pour le barbecue en été », ajoute-t-il. « On travaille la viande des éleveurs du secteur ; ça se passe super bien et un lien est en train de se créer. Je pense que c'est une belle opportunité que nous avons pu saisir avec l'aide de la mairie », note-t-il. Aujourd'hui, les missions sont bien répar-

ties entre les époux. Leïla assure l'accueil et le service des clients tandis que Sébastien prépare les viandes. En près de trois semaines, le rythme est déjà soutenu. Un gage de leur succès.

"Les viandes de chez nous"

L'association "Les viandes de chez nous" regroupe 9 éleveurs et sa présidence est assurée par David Moulinard, lui-même éleveur d'ovins sur la commune de Saint-Paul. « Aujourd'hui, sur les neuf membres de l'association, six sont apporteurs à la boucherie. On compte des fournisseurs de viande ovine, de viande bovine et de volaille. Les agneaux et les vaches sont abattus par VLS Sobevia, à Limoges, qui traite ensuite avec Sébastien Souevre », indique David Moulinard. Les volailles sont abattues à La Meuzacoise

et livrées par l'éleveuse. Parce qu'aucun producteur n'était en mesure de proposer du veau de lait sous la mère et du porc, le veau est acheté directement à VLS Sobevia, tandis que le porc suit un autre circuit. « Plus tard, je crois que Sébastien et Leïla souhaitent travailler avec le cul noir », ajoute David Moulinard.

« Au travers de l'association, les éleveurs travaillent en confiance avec Leïla et Sébastien Souevre. Notre objectif n'est pas de faire de plus-value conséquente, mais plutôt de permettre d'avoir une offre locale au lieu de faire voyager les animaux on ne sait où. Notre action colle à l'actualité, à la fois à la loi EGALim et aux attentes de la société. Le projet a été long, mais on n'a pas lâché. Et maintenant, ça roule », conclut-il.

NATHALIE PÉNELOUX

ZOOM

JOSIANE ROUCHUT S'INTÉRESSE BEAUCOUP AU « CONSOMMER LOCAL ».

C'EST SON DADA

Josiane Rouchut est maire de la commune de Saint-Paul depuis 2014. Elle est par ailleurs très impliquée dans les programmes qui concernent l'alimentation, notamment l'approvisionnement en circuits courts.

Déjà il y a dix ans, elle a travaillé sur la fondation d'une AMAP qu'elle a sollicitée quand la commune a travaillé sur l'approvisionnement de la cantine scolaire en produits locaux et bio. Josiane Rouchut a également fait partie d'un groupe de travail au sein de la communauté de communes Monts et Barrages sur l'alimentation en circuits courts, locaux et issus de l'Agriculture biologique. Quand sa commune a répondu à un Appel à Manifestation d'Intérêt (AMI) afin de réorganiser le fonctionnement de la cantine, un volet approvisionnement a été approfondi

et les cuisiniers ont été formés pour travailler autrement. Ils ont entre autres été amenés à réfléchir sur la préparation de différents produits, dont les légumineuses, afin de proposer une fois par semaine un repas végétarien. Sur ce point, elle se veut rassurante : « Ce type de menu génère des économies et permet à la cantine d'acheter ensuite de la viande de qualité. » Ce qui est d'autant plus appréciable quand on sait que la boucherie récemment ouverte dans le bourg de Saint-Paul va en assurer l'approvisionnement.

Ce "dada", Josiane Rouchut le justifie simplement : « L'alimentation est le pilier de tout. Plus elle sera locale, plus elle sera saine pour l'environnement, par rapport au bilan carbone, et pour l'économie locale. »

NATHALIE PÉNELOUX