

chez nous



À Canappeville : nos futurs agriculteurs soutiennent nos producteurs locaux.

Après le succès de l'année dernière, le projet « paniers fermiers » est de retour.

Le projet des « paniers fermiers » est réalisé par la classe de BPREA (brevet professionnel responsable d'entreprise agricole) du Centre de Formation-CFA en élevage de Canappeville. C'est une dizaine d'élèves de 18 à 30 ans, en formation initiale, apprentis ou reconversion pour certains, qui s'investit dans ce projet. Les paniers fermiers sont des paniers où l'on trouve des produits locaux comme du lait, des œufs, des pommes de terre, mais aussi des chips, du jus de poire et des fromages. La nouveauté de cette année est la possibilité de rajouter des produits de son choix tels que de la volaille ou de la charcuterie. Chaque élève a trouvé, autour de chez lui, des producteurs

pour rassembler des produits de l'Eure, du Calvados, de l'Orne et de la Seine-Maritime. Ce projet a un double intérêt. D'abord, apprendre aux élèves le principe de la vente et ainsi leur donner une expérience pour leur avenir professionnel ; mais aussi mettre en avant des productions locales, que les clients pourront retrouver en vente directe à la ferme ou bien sur les marchés. Gaëtan nous explique : « j'ai participé à toutes les étapes du projet et je m'occupe aussi d'enregistrer les commandes. Moi, j'ai voulu mettre en avant du cidre qui est fait à côté de chez moi, c'est un bon produit et je savais que l'exploitant serait ouvert pour ce projet ». Epaulés par la formatrice de commerce, Élisabeth, ils sont conseillés et aidés dans la



Les élèves de BPREA en pleine préparation des paniers fermiers lors de l'édition précédente. © M. DESMIDT



démarche de prospection, de négociation, et de publicité.

Elle insiste sur le fait « je ne fais pas à leur place, c'est eux qui font tout ! ». Cette initiative se fera deux fois par an désormais. Les prochains rendez-vous avec l'école seront les trois dates des portes ouvertes : 17 février, le

11 mars avec « canap'expo » avec marché fermier et artisanal, concours de génisses, exposition de matériels sur la culture du lin et balade à cheval, et enfin le 28 avril. •

CHRISTIANA RICHARD



Pour soutenir leur action, il vous suffit de les contacter par mail : projets.canappeville@gmail.com ou par téléphone : 02.32.50.51.71

La promotion de cette année, mobilisée pour leur projet dans le cadre de leur cours de commerce. © M. DESMIDT

en bref

Dimanche 4 décembre à Epéard, la ferme va être en fête.

Eric Bellenguez, propriétaire de La Ferme Charcutière à Epéard ne cesse d'animer son exploitation. Ce dimanche 4 décembre, une journée d'animations est mise en place. Idéal pour aussi le repas de Noël.

Après une randonnée pédestre qui a réuni près de 300 participants au printemps, c'est une nouvelle animation inédite qui est organisée à La Ferme Charcutière d'Epéard. Alors que les années précédentes seul un marché de producteurs était mis en place en novembre, le programme s'est enrichi cette année. « Il y a de plus en plus de marchés, nous avons donc décidé d'innover dans les animations », lance Eric Bellenguez qui accueillera une douzaine de producteurs pour un marché de producteurs dans la cour

de sa ferme tout au long de la journée. « De 9 h 30 à 17 h, des producteurs locaux proposeront leurs produits de saison, mais aussi leurs produits pour les fêtes », explique Eric Bellenguez qui élève et nourrit ses porcs à la ferme avant de les vendre au magasin à la ferme chaque vendredi et samedi tout au long de l'année. Pour l'occasion, le magasin de La Ferme Charcutière sera bien sûr ouvert ce dimanche. Outre ce marché qui permettra de faire le plein de produits tous issus de fermes dans un rayon de 20 km autour d'Epéard, une randonnée pédestre de 8 km s'élançera à 9 h 30. « Gratuite et sans inscription, cette rando se fera sur un parcours inédit à allure libre. Le parcours sera adapté en fonction de la météo », détaille l'agriculteur. Les enfants devraient quant à eux apprécier les courses aux cochons organisées à 12 h et 16 h. « C'est comme les tiercés

hippiques, mais là nous mettons une dizaine de porcelets pour une course », annonce Eric Bellenguez qui proposera aussi un brassage de pommes à l'ancienne. « Chaque visiteur pourra déguster le jus de pommes fraîchement sorti du pressoir gratuitement. Attention à ne pas en abuser ! » sourit le propriétaire de La Ferme Charcutière. Programme : 9 h 30-17 h : marché de producteurs locaux, 9 h 30 : randonnée pédestre, 11 h et 14 h : brassage de pommes à l'ancienne, 12 h et 16 h : course aux cochons.



Entrée gratuite et ouverte à tous
La Ferme Charcutière
16 rue René Lothon - 27110 Epéard
www.ferme-charcutiere.com