

3 QUESTIONS À Josette Lassey

« Il y a eu jusqu'à 2000 adhérents »

Dimanche, s'est tenue la seconde édition de la fête du Foyer laïque, rue de la Rochefoucauld. Entretien avec la présidente Josette Lassey.



Notre idée est de créer un grand événement festif annuel avec les enfants de toutes les écoles publiques.

1 Retracer l'histoire du foyer laïque.

La création remonte à 1913. À l'époque, l'association s'appelait l'Amicale laïque. L'appellation foyer laïque a pris naissance dans les années 70. À l'époque, il y a eu jusqu'à 2000 adhérents. L'association réunissait beaucoup de jeunes Choletais dans les colonies de vacances. Aujourd'hui, nous comptons 300 adhérents. Il y a une section vidéo, une section handball, une section des anciens retraités de l'éducation nationale et une section loisirs (marche, aquarelle, chants, cuisine...). Le club Cholet tennis de table, fruit de la fusion entre la section ping-pong du foyer laïque et l'Etoile sportive Saint-Pierre a toujours son siège au foyer laïque.

2 En quoi consiste la fête ?

Pour donner une dimension nouvelle à la structure, nous avons décidé d'organiser, l'an dernier, un vide-greniers. Nous l'avons reconduit cette année en lui donnant un air de kermesse. Pour cela, nous lui avons adjoint des démonstrations de tennis de table, des courses à la cuillère, un chamboule-tout, un concours du plus beau déguise-

ment... L'objectif est de s'ouvrir sur l'extérieur pour montrer notre existence.

3 Qu'envisagez-vous pour l'avenir ?

Dès la rentrée, il y aura une chorale ouverte aux adultes et enfants. Nous souhaitons remettre en place des animations en organisant des conférences, des événements sportifs. Nous envisageons un rapprochement avec les écoles publiques. Notre idée est de créer un grand événement festif annuel avec les enfants de toutes les écoles publiques.

► Santé. Coup de jeune à la résidence pour handicapés de la Longue Chauvière



Cholet, rue des Poneys, vendredi 16 juin. Le directeur Jean-Pascal Foucron et Jean-Marie Pineau, administrateur délégué.

L'établissement de la Longue Chauvière situé près du domaine universitaire dispose désormais d'un atelier flambant neuf et de chambres individualisées.

Les travaux sont achevés depuis quelques mois déjà mais l'équipe tenait à marquer le coup. Hier, les quarante résidents de la Longue Chauvière et une partie des personnels (50 équivalents temps plein) ont accueilli les familles pour l'inauguration du site réaménagé. Débuté fin 2015, le chantier a permis de dynamiser des locaux devenus inadaptes. « On travaillait sur une éventuelle extension depuis des années », note le directeur Jean-Pascal Foucron. Les bâtiments collectifs, ouverts en 1989, étaient prévus pour accueillir trente résidents. Il y avait donc besoin de pousser les murs. Idem dans les chambres. « Elles

sont doubles depuis l'ouverture. On s'est dit qu'il n'était plus possible que ce soit le cas si ce n'est pas un choix de la personne. » Des restructurations de locaux et de bureaux ont permis d'aménager la totalité des chambres en lieux de vie individuels. « Elles sont toutes ouvertes sur l'extérieur », note Jean-Pascal Foucron. Tout le tour des unités est accessible par les personnes en fauteuil. « Car, et c'était un des paradoxes d'un site qui héberge des handicapés qui ne sont plus capables de suivre le rythme des établissements et service d'aide par le travail (ESAT), certaines normes légales n'étaient pas respectées. Enfin, un atelier tout neuf a été construit. Des salles d'activités (bois, motricité, etc.) plus adaptées et spacieuses y sont ouvertes. Elles permettent aux habitants de fabriquer certains des meubles ou objets de décoration de la résidence.

Il se bat pour un bio authentique

Le Conseil européen agricole envisage d'assouplir les règles du bio. « Une aberration » aux yeux de Bernard Gaborit qui produit et transforme des produits laitiers bio à Maulévrier depuis 1979.

Gabriel BOUSSONNIÈRE

gabriel.boussonniere@courrier-ouest.com

Un texte en discussion au Conseil européen agricole provoque la colère de la filière bio française. Censé redonner confiance aux consommateurs et garantir une concurrence loyale, le nouveau règlement européen sur l'agriculture biologique propose tout l'inverse en raison des demandes de dérogations des États membres et de leurs divergences de vue. Totalement opposé à ce texte, Bernard Gaborit, fondateur d'une ferme et laiterie bio à Maulévrier, passe en revue les mesures proposées.

Des produits bio aux pesticides ?

C'est l'essence même du bio : produire une nourriture plus saine en interdisant le recours aux pesticides, fongicides et autres produits chimiques. Cette règle faisait partie du premier cahier des charges bio rédigé en 1986 et popularisé par le fameux label AB. Label qui a pris du plomb dans l'aile en 2009 lorsque l'Europe a autorisé la mixité des cultures. Un exploitant peut ainsi, sous certaines conditions, travailler une partie de ses terres en bio et l'autre en conventionnel. Et à côté du logo AB figure nécessairement son alter ego européen, l'Eurofeuille. Le projet du Conseil européen agricole propose encore plus de libéralités. Ainsi, des productions contaminées par des pesticides ne perdraient plus automatiquement le label bio, chaque pays pouvant fixer un seuil de contamination. Le consommateur pourrait donc retrouver sur les étals des fruits et légumes estampillés bio mais avec une dose de pesticides ! « On aurait du bio à géométrie variable, c'est n'importe quoi. Comment voulez-vous que les gens aient confiance en ce qu'ils mangent, s'agace Bernard Gaborit qui défend les règles de 1986. Si on voulait détruire l'agriculture biologique, on ne s'y prendrait pas autrement. »

De la culture bio en bacs ?

Autre innovation proposée par le Conseil européen agricole, sous la



Maulévrier, la Grande Nillière, mercredi 14 juin 2017. Bernard Gaborit a pris sa retraite en début d'année mais il continue de choyer ses génisses jersiaises qui représentent l'avenir de l'exploitation.

pression des pays de l'Europe du Nord, l'autorisation de faire de la culture bio hors sol, dans des bacs. « C'est une aberration, tonne Bernard Gaborit. Depuis la nuit des temps, l'agriculture paysanne repose sur la rotation des cultures, ce que met en pratique le bio. Sans parler du lien au sol qui est fondamental. »

Des contrôles moins fréquents ?

Le troisième point qui fait tousser la

filière biologique française concerne les contrôles. « Actuellement, on est inspecté une fois par an d'office et on peut aussi avoir une visite inopinée. Le nouveau règlement, s'il est accepté, prévoit un contrôle tous les deux ans. Inévitablement, ça va encourager les tricheurs et entraîner une perte de confiance des consommateurs. »

Et maintenant ?

Réuni lundi dernier, le Conseil

européen agricole n'a pas trouvé d'accord et le projet reste ouvert à la négociation jusqu'à la fin du mois. « Les producteurs bio français n'accepteront pas ce règlement, assure Bernard Gaborit. Ils ont déjà demandé au ministre de l'Agriculture français de rejeter le texte. Et si jamais il devait être validé, il y a de fortes chances que le bio français établisse son propre cahier des charges et son propre label. »

Bernard Gaborit, un pionnier du bio en France

Bernard Gaborit s'est lancé tout seul dans le bio au début des années 1980 à Maulévrier. Retraité depuis peu, il lègue à ses trois enfants une entreprise de 45 salariés.

Lorsqu'il prend la tête de son exploitation à la Grande Nillière en 1979, Bernard Gaborit sait où il veut aller. Vers une agriculture respectueuse de l'environnement et qui offre des produits de qualité. Tel un pionnier, il se lance dans le bio. Une folie à l'époque de l'hyperproductivisme agricole. « Je pressentais que l'avenir de l'agriculture, c'était le pâturage, la rotation des cultures, le mélange céréalière et le naturel. »

Bernard Gaborit démarre avec 20 ha de terre, fait venir des vaches jersiaises qu'il a vues pour la première fois au Salon de l'agriculture à l'âge de 17 ans. « Elles produisent un lait très riche et sont dociles à l'élevage », s'enthousiasme l'agriculteur. Ajoutez à ces qualités un rendement satisfaisant. Rien à voir certes avec les « pisseuses » de lait que sont les



Maulévrier, la Grande Nillière, mercredi 14 juin 2017. La jersiaise produit un lait très riche, la garantie de produits transformés savoureux.

prim'holstein (9 000 à 10 000 kg de lait par an) mais une jersiaise produit en moyenne 5 700 kg de lait par an. Une vache sûre. Bernard Gaborit se lance aussitôt

dans la transformation pour « apporter de la valeur ajoutée ». Sa première livre de beurre bio sort le 2 janvier 1980. En près de 40 ans, la gamme de produits s'est nettement enrichie

(desserts, fromages, yaourts...) et il travaille aussi du lait de chèvres et de brebis élevées en Vendée et en Deux-Sèvres.

Le logo AB ayant perdu de sa superbe, et de son sens, l'agriculteur de Maulévrier a rejoint en 2011 la marque Bio cohérence, qui ajoute des règles contraignantes à la réglementation européenne assouplie en 2009. En pratique, cela veut dire une ferme 100 % bio (pas de mixité avec des cultures conventionnelles), pâture obligatoire, transformation en France (sur place pour la laiterie Gaborit), vente directe et en magasins spécialisés, etc.

En début d'année, Bernard Gaborit a pris une retraite bien méritée. Mais il garde un contact quotidien avec ses « petites vaches ». Et il vous glisse fièrement à l'oreille que ses trois enfants Pierre-Yves, Hélène et Marie ont repris le flambeau du bio. Il leur laisse en héritage une exploitation de 135 ha, un cheptel de 120 vaches et une belle PME de 45 salariés. Une success story 100 % bio.

ENTREPRISE, JEUNE :
vous recherchez une formation !

Formations par APPRENTISSAGE

BTS Maintenance des Systèmes de Production

BTS Electrotechnique

LPO Fernand RENAUDEAU • Tél. 02 41 49 21 81
Rue de la Tuilerie • BP 12124 • 49321 Cholet Cedex
ufa.renaudeau@ac-nantes.fr

SARL
SCAFAD

VOTRE INSTALLATEUR
35 ans de savoir-faire

MENUISERIES PVC/ALU/MIXTE | STORES BANNES
PERGOLAS | PORTES D'ENTRÉE | PORTES DE GARAGE



ZA de l'Arceau - Rue des Etriers • 49300 LE PUY-ST-BONNET • 02 41 56 46 81

► Précision

Contactez le Service de remplacement

Nous avons publié mercredi, un article sur le Service de remplacement qui permet à des agriculteurs de pallier leur absence en cas de formation, maladie, vacances... mais aussi de trouver du renfort en période de surcroît d'activité. Il s'avère que les coordonnées extraites sur Internet n'étaient pas à jour. Pour obtenir plus de renseignements : www.agri49.fr/service-remplacement.php