

CAMBLANES-ET-MEYNAC

Quand le vigneron fournit aussi la cantine

AGRICULTURE Chaque jour, les écoliers de Camblanes, Cénac et de Quinsac goûtent à la fraîcheur des produits d'Olivier Reumaux, l'un des trois viticulteurs bio camblanais

Aude Boilley
a.boilley@sudouest.fr

Quand il a repris les vignes familiales, Olivier Reumaux s'est demandé quel était l'avenir de la propriété. Il s'est également demandé comment valoriser au mieux ses six hectares de vignes. « Il fallait avoir un concept différent pour ne pas faire comme tout le monde », explique le vigneron installé sur les hauteurs de Camblanes, sur la route de Cénac.

Converti en agriculture biologique en 1993, le viticulteur a alors appris de nouvelles façons de faire. « À l'époque, il n'y avait pas autant d'information. J'ai dû construire mes propres outils. »

Puis, au début des années 2010, des pommes de terre, des fèves, des salades ont fait leur apparition à la place de certaines vieilles vignes. « Ce n'était pas logique de ne faire que de la monoculture. Cela m'a aussi permis d'assurer une rotation des cultures et permis au sol de se régénérer et de casser le cycle des maladies. À l'école, j'avais appris à cultiver la vigne. J'ai découvert qu'il fallait aussi cultiver le sol, donc j'ai choisi la diversification. »

Organisation pointue

Désormais, c'est six hectares de légumes répartis entre Camblanes, Meynac et les palus de Garonne que cultive le vigneron-maraîcher. Pour leur commercialisation, il a suivi le même raisonnement que pour son vin : la vente directe « pour valoriser au maximum les produits ».

Une de ses dépendances a été transformée en petit magasin où se pressent aux beaux jours chaque soir et samedi matin les habitués. Ses produits, légumes, œufs et vins, sont également disponibles au sein de trois Amap.

Depuis trois ans, le Camblanais a rajouté un nouveau débouché, les cantines de son village, de Quinsac et de Cénac. Et une nouvelle fois, Olivier Reumaux a dû adapter ses méthodes de production. Car que faire



Les élus Marie-Line Micheau-Heraud et Alain Monget, avec Olivier Reumaux. PHOTOS A. B.

de kilos de salades ou de tomates quand au 15 juillet, il n'y a plus personne pour les manger ? Les tomates se sèment donc la première semaine de juillet pour être récoltées le 10 septembre. « C'est une sacrée organisation. Je dois tenir des plannings extrêmement pointus car quand on me demande tant de kilos de salades le mardi de la semaine 23 ce n'est pas pour les livrer le jeudi... »

À l'autre bout de la chaîne, il y a Corinne Chusseau, la responsable de la restauration collective. Pour elle et son équipe, travailler des produits d'une extrême fraîcheur – les salades coupées le matin sont mangées le midi – est valorisant. Mais le personnel a dû s'adapter à peler des légumes non calibrés ou donner plus de bains aux salades terreuses. En contrepartie, les quantités cuisinées ont été revues à la baisse, les produits perdant moins d'eau. Ces changements se sont accompagnés de pédagogie auprès des enfants. Olivier Reumaux est d'ailleurs allé leur expliquer quel a été le chemin du grain jusqu'à leur assiette.

Un « territoire bio engagé »

L'association Interbio Nouvelle-Aquitaine a créé il y a six ans Territoire bio engagé, la première démarche de labellisation bio des collectivités territoriales proposée en France. Pour l'heure, 150 l'ont été dans la grande région dont une quarantaine en Gironde. Il faut désormais compter Camblanes-et-Meynac dans les labellisés.

Ce label vise à encourager, récompenser et mettre en valeur les collectivités qui ont réussi à atteindre les préconisations du Grenelle de l'environnement, en termes de surface agricole cultivée en bio (au moins 8,5 %) et/ou d'approvisionnement de leurs restaurants collectifs en bio (au moins 20 % de produits bio dans les menus). Camblanes répond facilement au premier critère grâce à sa dizaine de producteurs bio dont trois viticulteurs et de manière informelle au second. « C'est plus difficile, car cela oblige à détailler toutes les factures, ligne par ligne », estime Marie-Line Micheau-Heraud, adjointe au maire. Au total, si 13 % des surfaces cultivées ne sont pas traitées, c'est presque un tiers de la superficie camblanaise qui est bio (255 hectares sur 868).



Le label a été remis à la commune vendredi dernier

SAINT-CAPRAIS-DE-BORDEAUX

Leurs randonnées sont labellisées

La section randonnée de l'Association sportive et culturelle des jumelages (ASCJ) à reçu, mercredi dernier, le label Valides Handicapés, pour une pratique sportive partagée.

Ce label récompense l'ensemble du travail de l'association pour créer et favoriser les conditions à une pratique d'activité sportive pour tous. L'ASCJ accueille en effet, dans ses randonnées et depuis plusieurs saisons, les résidents de deux

foyers, celui du Bois-Joly de Cestas et le foyer Marie-Talet de Cambes.

La remise officielle a été faite à Libourne, à l'occasion de la journée du vivre ensemble des mains d'Alfred Zenoni, vice-président du Comité départemental olympique et sportif, et élu en charge de l'accessibilité, en présence d'Esther Scheiber, conseillère déléguée à l'accessibilité et aux handicaps à la mairie de Libourne.

Marie Huguenin



Le label a été remis à cinq associations, dont l'ASCJ. PHOTO ASCJ

D'UN BOURG À L'AUTRE

Conseil municipal

CARIGNAN-DE-BORDEAUX Le Conseil municipal se réunira demain, à 20 h 30, à la mairie. L'ordre du jour comprend les points suivants : vœu de soutien à l'appel pour un « pacte finance-climat européen » ; révision et approbation du Plan local d'urbanisme (PLU) ; institution d'un droit de préemption urbain sur les zones urbaines et les zones d'urbanisme futures délimitées par le PLU 2019.

Réunion des élus

TRESSES Le Conseil municipal se réunira demain, à 20 heures, à la mairie. À l'ordre du jour notamment : installation d'un nouveau conseiller municipal ; modification de la composition des commissions municipales des finances locales et urbanisme ainsi que vie culturelle et patrimoine, à la suite de la démission d'un conseiller municipal ; modification de la composition de la commission d'appel d'offres, à la suite de la démission d'un conseiller municipal ; modification des statuts de la Communauté de communes Les Coteaux bordelais, etc.

Inscriptions scolaires : derniers jours

TRESSES Les inscriptions scolaires (petite section, CP et nouveaux habitants) sont encore possibles en mairie, jusqu'à samedi. Contact : 05 57 34 13 27.

Dans les pas de Brunissende

ENTRE-DEUX-MERS La guide conférencière Marie-Catherine Sudret a mis au point, il y a deux ans, un circuit guidé à la découverte des lieux de la saga de « La Dame de la Sauve », la série écrite par Sandrine Biyi. Une rencontre est prévue à l'issue de la balade. La prochaine aura lieu dimanche. Renseignements et réservations au 06 80 81 56 63. Tarif : 8 euros.

Bobines et pelotes

SALLEBOEUF L'atelier de partage autour des aiguilles, animé par Cathy Bussan, aura lieu samedi, de 14 à 16 heures, à la médiathèque La Source. Gratuit.

Derniers jours pour les inscriptions à l'école

POMPIGNAC Les inscriptions pour la prochaine rentrée scolaire se terminent à la fin de la semaine. Elles concernent uniquement les nouveaux élèves. Se présenter en mairie muni de la fiche d'inscription téléchargée sur le site de la mairie et complétée, le livret de famille, un justificatif de domicile, une copie du carnet de santé (page vaccinations DTP) et, s'il y a lieu, le certificat de radiation, une copie du jugement modifiant l'autorité parentale. Pour l'école maternelle : en mai, les familles seront conviées par la directrice, Marion Appérée (05 57 97 76 05) pour assister à une réunion d'informations accompagnée d'une visite de l'école. Pour l'école élémentaire, prendre rendez-vous auprès du directeur, Dimitri Taurand, au 05 56 72 93 83.