AGRICULTURE

Ferme de la Meyfrenie : un laboratoire grandeur nature pour développer les circuits courts

Le Président du Conseil départemental Germinal Peiro s'est rendu à la ferme du château de la Meyfrenie à Verteillac mardi 20 avril pour effectuer une visite aux côtés de Didier Bazinet, vice-président chargé de l'Agriculture, de la forêt et de l'aménagement rural, ainsi que de Régis Defraye, maire de Verteillac.

Publié le 21 avril 2021

Dans cette ferme, qui était de tradition vivrière au 19e siècle et qui est le théâtre de différentes éditions de Festibio, se développe un projet agricole riche et diversifié, sous l'impulsion du propriétaire des lieux Alain De Laville.

Ce projet a débuté avec l'installation en 2017 d'un maraîcher, David Bonnin, qui dispose de 2ha de Surface agricole utile (SAU), sur lesquels il a pu lancer son activité de maraîchage diversifié, de cultures de plants et de légumes de plein champs, en agriculture biologique. Une activité qu'il complète avec une pépinière de plants. Pour son installation, David Bonnin a pu bénéficier d'un accompagnement fort du service de l'agriculture et agroalimentaire du Conseil départemental.

La commercialisation de ses produits est assurée à environ 80% en vente directe, au travers des marchés de Mareuil et Verteillac, et à la ferme aux Halles de la Meyfrenie.

Le développement des circuits courts

Afin de valoriser une partie des parcelles restantes, il s'y est greffé une production de céréales panifiables sur 6ha, portée par un paysan meunier, Fréderic Pradeau. Grâce à celle-ci, Alain De Laville a décidé de réhabiliter le fournil historique de la ferme en y facilitant l'installation de Fabien Perret, qui fait du pain pétri à la main et cuit au feu de bois, 100% bio, commercialisé là encore en vente directe.

Pour compléter l'attraction du site, une boutique de terroir a vu le jour en 2020, permettant d'asseoir et pérenniser la dynamique engagée sur les lieux : les Halles de la Meyfrenie, une boutique de terroir et de produits biologiques locaux. Cette boutique associative propose les produits d'une vingtaine de producteurs et artisans de Dordogne et Charente : légumes, plants, charcuterie, œufs, conserves de porc, farines, jus de fruits, fromages et yaourt de brebis, fromage

de chèvre, vache (fromage, yaourt, crème fraîche, riz au lait, lait…), confiserie noix, chocolat, miel, vinaigre, huile, bière, etc. selon dépôt des producteurs.

L'appui du Département

Outre un accompagnement des porteurs de projets en ingénierie, le Département de la Dordogne est intervenu financièrement à plusieurs niveaux, afin d'accompagner au mieux toutes les activités du site La collectivité est intervenue dans la mise en place et la structuration des différents outils de production, du stockage de l'eau de l'irrigation, de transformation et de vente à la ferme pour un montant global d'environ 27.500 €.

En parallèle de ces activités, d'autres sont en cours de développement sur le domaine. Deux pharmaciens en reconversion y ont un projet de culture de plantes aromatiques et médicinales, tandis qu'un pôle santé de thérapies alternatives est en train de se monter.