



Nathalie Gaubert de la ferme Cancargaut présente ses nouveaux petits canards. Le gavage. Dégustation d'huile à la Bastide de Laval. / PH.A.C.

VILLELAURE, LA BASTIDONNE, CADENET, PERTUIS

L'opération "De ferme en ferme" a conquis le public

Les fermiers du Sud Luberon ont ouvert leur ferme ce week-end.

Durant deux jours, lors de l'opération nationale "Ferme en ferme", des centaines de visiteurs en famille pour la plupart, ont célébré le printemps, la campagne et pu rencontrer les agriculteurs du territoire, via des visites commentées des exploitations, des démonstrations et dégustations des produits.

Une grande diversité de produits de bouche à découvrir mais aussi à déguster, comme l'huile d'olive de Carine et Roland Coupat, producteurs et propriétaires à la Bastide du Laval de Cadenet, un des "temples de l'olive" du sud Luberon. Poursuivant la tournée des fermes, les familles ont pu découvrir l'élevage de canards et les méthodes de fabrication artisanales de foie gras à la ferme Cancargaut à Pertuis conduite par Nathalie Gaubert et profiter de l'heure du déjeuner pour déguster l'assiette gourmande des productions de la ferme concocté pour l'occasion.

Le respect des animaux

"De l'élevage en plein air au gavage traditionnel à la transformation, les valeurs et les traditions font partie du quotidien de la ferme ainsi que le res-



Durant la visite du moulin à la Bastide de Laval de Cadenet.

/ PHOTO A.C.

pect des animaux", rappelle-t-elle lors de la visite de ses installations. Histoire de rassurer les quelques visiteurs sensibles à la condition animale.

À La Bastidonne, dans la ferme de Marc et Shirine, les présents ont pu partager les observations et les pratiques d'un vigneron : vinification dans des bonbonnes en verre enterrées. Une production sans sulfites et agroécologique de vin naturel, jus de raisin et vinaigre de

vin... Ils ont découvert les légumes et céréales, les semences et les plants cultivés en agriculture biologique à Villelaure, à la Grande Bastide avec Solange Follet & Patricia Lenne...

Sans parler des animations pédagogiques et ludiques autour des abeilles ou de la projection avec Air Cinéma & Voyageurs en Campagne, du film "Le cochon" en présence des réalisateurs ; une réflexion sur le geste artistique d'un

peintre et la mort d'un cochon dans une famille de paysans aveyronnais.

Ajoutons à cela les repas ou les casse-croûte proposés dans plusieurs endroits.

Bref, un beau week-end qui a permis de découvrir un monde agricole finalement méconnu du grand public, et favoriser (et créer) ainsi les liens entre producteurs et consommateurs.

Alain CARLE