

DRÔME ET ARDÈCHE

SAINT-MARCEL-LÈS-VALENCE

Pour une expérience, des lapins broutent dans les vergers

Des animaux qui profitent de la vie au grand air, et des vergers bien entretenus, c'est le cercle vertueux mis au jour par l'Institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement. De quoi conforter dans leurs pratiques les éleveurs de lapins bio.

Ces cinq dernières semaines, des dizaines de lapins ont pâturé dans des vergers de l'Inrae (Institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement), à Saint-Marcel-lès-Valence. « Habituellement, ils sont considérés comme des ravageurs par les arboriculteurs », rappelle Vincent Mercier, le directeur de l'Inrae. Mais les trois essais réalisés depuis l'automne 2021 sur le site tendent à confirmer l'intérêt de cette pratique pour ces derniers comme pour les éleveurs.

« L'animal peut agir sur les maladies en mangeant les feuilles mortes contaminées, il nettoie les champs en profitant des fruits déclassés ou atteints par le carpocapse [papillon ravageur, NDLR], il fertilise les sols avec ses déjections et il désherbe au pied des arbres, où les machines ont du mal à passer », énumère



Des éleveurs de lapins bio ont visité l'élevage expérimental de l'Institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement. Photo Association des éleveurs de lapins bio de France

Davi Savietto, chargé de recherche à l'Inrae de Toulouse, venu conduire cette expérimentation dans la Drôme.

Mais l'intérêt est aussi et sur-

tout pour les éleveurs... et les animaux. Une délégation de l'association des éleveurs de lapins bio de France, qui organisait cette semaine une formation dans la Drôme, était d'ailleurs accueillie sur le site mardi 22 novembre, au dernier jour de l'expérimentation. « Cette expérience, c'est notre quotidien depuis des années, souligne Fanette Guillaume, éleveuse de lapins bio en Corrèze. Mais l'Inrae apporte son expertise scientifique, c'est important pour nous et pour les consommateurs. »

« On peut faire du bien-être animal sans perdre en productivité »

L'équipe de chercheurs a ainsi comparé la croissance de lapins en bâtiment, nourris exclusive-

ment de granulés, et de leurs frères et sœurs élevés en plein air. « Il n'a fallu que dix jours de plus aux animaux d'extérieur pour atteindre le poids attendu pour l'abattage, ça prouve qu'on peut faire du bien-être animal sans perdre en productivité », souligne Davi Savietto. « Dès qu'ils sont arrivés, ils ont commencé à brouter, ce sont des animaux qui aiment avoir une alimentation diversifiée. » Quant aux arbres, ils les protègent du soleil et des rapaces. En outre, l'exercice améliorerait leur santé. « Mais nous avons fait des croisements car les races prévues pour l'élevage industriel ne sont pas assez résistantes », souligne le chargé de mission.

La relation homme-animal a également été étudiée par Manon, qui en a fait le sujet de sa thèse à l'Inrae de Toulouse.

« On a fait deux groupes et on a observé que les lapins qui étaient calinés tous les jours étaient plus faciles à attraper pour la pesée ou les soins que les animaux qu'on avait ignorés. » Et les équipes de l'Inrae auraient beaucoup apprécié de travailler auprès de ces attachantes boules de poils...

Qui ne devraient pas finir dans une assiette. Sur les 143 « cobayes », une partie sera vendue à des éleveurs bio pour devenir des reproducteurs ou couler une retraite paisible, tandis que d'autres seront confiés à des associations spécialisées dans l'adoption d'animaux de laboratoire. Certains devraient même rester dans la Drôme grâce à l'opération organisée ce week-end à Botanic à Valence. Circuit court toujours.

Floriane LIONNET

DRÔME ET ARDÈCHE

Ouvrez l'œil, des mouettes venues de Bretagne sont en perdition

C'est déjà le sixième signalement. Après, la Loire et le Rhône, des mouettes tridactyles arrivent dans l'Ardèche puis la Drôme. Des animaux sauvages en grande détresse qui viennent de la Bretagne, territoire qui a connu des fortes rafales ces derniers jours. Depuis, les appels au centre de soins L'Hirondelle n'arrêtent pas. « Nous sommes intervenus dans le sud de l'Ardèche et jeudi 24 novembre à Bourg-lès-Valence dans la Drôme », explique



Une mouette tridactyle a été secourue jeudi 24 novembre à Bourg-lès-Valence. Photo L'Hirondelle.

Anne Fourier, chargée de développement au sein de l'association qui gère les départements du Rhône, de la Loire, de la Drôme et de l'Ardèche. « À chaque fois, l'animal est très affaibli. Il se trouve au sol et a besoin d'une assistance rapide, vitale », assure-t-elle. Les bons réflexes à adopter ? « Mettre l'animal dans un carton fermé, au calme et au chaud à l'aide d'une bouillotte ou d'une bouteille d'eau chaude d'environ 35 °C à bien fixer dans le carton », précise-t-elle. Il faut immédiatement contacter le centre de soins des animaux sauvages au 04.74.05.78.85. « Nous n'avons jamais eu sur le territoire de mouette de cette espèce », explique la chargée de développement. La première et unique fois date de 1995. « Après la tempête, on imagine que ce phénomène de migration lié à l'épisode climatique dure encore trois ou quatre jours », prévient Anne Fourier. Le centre de soins des animaux sauvages, dont les locaux sont physiquement basés à Saint-Forgeux et à Dardilly, dans le Rhône, prend en charge à l'année près de 7 000 animaux quand il y a deux ans auparavant, il n'en enregistrait que 4 000. Les conséquences directes sur la faune du dérèglement climatique.

DRÔME

Sept navettes électriques autonomes vont bientôt être déployées



Sept véhicules électriques, sans chauffeur, vont sillonner les routes de la vallée de la Drôme. Photo Le DL/Julien COMBELLES

Beti, nom de la navette autonome de l'entreprise de transport Bertolami, basée à Saint-Donat-sur-l'Herbasse, vient de franchir une étape décisive. Lauréat de l'appel à projets mobilités routières automatisées, lancé dans le cadre de France 2030, un consortium formé par Beti, Macif, Navya et Vinci va permettre, pour la première fois en France, de déployer sept véhicules automatisés dont quatre sans opérateur à bord. Ce petit véhicule bleu, aux allures futuristes et bourré d'intelligence artificielle, roulant à l'électricité et sans chauffeur, va sillonner les routes de la vallée de la Drôme couvrant un parcours de 50 km². Alors que 85 % de la population rurale ne dispose d'aucun accès direct aux transports publics, ce projet commun, baptisé Rima, vise à apporter une réponse concrète aux enjeux de la mobilité inclusive pour les personnes et les biens au cœur des territoires ruraux. Pour mener à bien ce projet novateur, la Macif a fait son entrée au capital de Beti, valorisant cette dernière à plus de 4,2 millions d'euros.

ARDÈCHE

Téléthon : le tunnel du Roux sera fermé dans le cadre d'une action

Cette fois-ci le Tunnel du Roux est fermé, mais pour la bonne cause. Dans le cadre du Téléthon, l'association Sources de la Loire événements organise une action comprenant une marche passant par le tunnel, situé sur la route départementale 160. L'axe reliant les communes du Roux et de Mazan-l'Abbaye est donc fermé le temps de la manifestation organisée samedi 3 décembre entre 16 et 20 heures. La fermeture de l'itinéraire est programmée pour l'ensemble des usagers et la circulation de tous les véhicules sera déviée dans les deux sens par les routes départementales 536 et 110. Le service des routes du Département rappelle que, pour la sécurité des automobilistes et des participants à l'événement, il est demandé de faire preuve de vigilance et de respecter la réglementation de circulation mise en place.



Le Tunnel du Roux, dans la montagne ardéchoise, sera fermé samedi 3 décembre entre 16 et 20 heures. Photo Le DL/Anthony GONZALEZ

Le lapin bio, une filière émergente

L'association nationale des éleveurs de lapins bio rassemble 34 adhérents, dont 25 étaient présents trois jours dans la Drôme pour leur formation annuelle. Outre la visite à l'Inrae et la rencontre avec un vétérinaire homéopathe, ils ont visité deux élevages de lapins bios, à Châteaudouble et Salles-sous-Bois. « C'est une petite filière émergente, souligne Pascal Orain, le président. Avant 2009-2010, il n'y avait aucune recherche ni formation, mais depuis, grâce à l'Inrae notamment, il y a de plus en plus de porteurs de projets. » Pour cet éleveur de lapins bio en Mayenne depuis vingt ans, c'est une évidence : « Plus ils mangent de l'herbe, plus ils sont en bonne santé. » Quant aux arbres, « il faut bien les protéger », précise-t-il.

DRÔME

Basilic & Co choisit Valence pour tester son nouveau concept

Parmi les 58 franchisés de l'enseigne créée il y a dix-huit ans à Saint-Jean-en-Royans, le restaurant de Valence nouvellement ouvert teste de nouvelles recettes de pizzas à base de produits du terroir, de nouveaux desserts et une nouvelle vaisselle signée Revol.

Depuis l'ouverture de sa première pizzeria, au coin du feu, en 2004 dans le village de Saint-Jean-en-Royans, Laurent Bassi est bien inspiré. Créateur de l'enseigne de pizzas du terroir Basilic & Co en 2007 à Romans-sur-Isère, il connaît une belle progression avec, aujourd'hui, 58 restaurants un peu partout en France, proposant les deux options de consommation sur place ou de vente à emporter.

Parmi les dernières ouvertures, en septembre 2022, le restaurant de Valence a pris un rôle décisif dans le développement du nouveau concept de l'enseigne. Classé restaurant-test pour une nouvelle carte des desserts, c'est aussi dans là que la nouvelle vaisselle est testée, avec des tasses en porcelaine recyclée fabriquées par l'entreprise Revol, installée à Sainte-Uze, dans la Drôme, des couteaux Opinel et surtout des ingrédients locaux dans sa carte de pizzas.



Le restaurant de Valence figure parmi les restaurants tests de l'enseigne Basilic & Co pour une nouvelle déco, de nouvelles recettes de pizzas, de nouveaux desserts, toujours à base de produits du terroir. Photo Le DL/Frédérique FAYS

Parmi eux, le bleu du Vercors, le jambon d'Ardèche de la maison Guèze de Vernoux, l'ail et les sauces tomate cultivés par Gaël Blard à Montmeyran, les ravioles de Saint Jean, l'huile d'olive de Nyons ou encore le saint-marcellin.

■ L'arrivée du chef étoilé Edward Cristaudo

« Après la période de Covid, nous voulons redonner de la

convivialité dans nos restaurants », explique Cyril Gervais, directeur marketing et communication chez Basilic & Co. D'où le nouveau concept de restaurants, avec une décoration à base de bois de chalet recyclé, des photos de producteurs d'où sont issus les ingrédients. À terme, l'enseigne veut proposer à la vente les produits bruts dans une partie épicerie installée dans

le restaurant. Dans chaque site Basilic & Co, la pâte est faite maison, à base d'une farine de la région Auvergne-Rhône-Alpes, étalée sur une fine couche de semoule apportant ce côté croustillant unique. La pizza est cuite dans un four à bois ou électrique à sole de pierre rotative. La carte change deux fois par an pour s'adapter aux produits de saison.



Pour élargir le choix des pizzas et viser le haut de gamme, le chef étoilé Edward Cristaudo (il a travaillé avec les chefs renommés Frédéric Anton et Thierry Marx, ainsi qu'au restaurant à l'époque étoilé le W à Annonay), a rejoint l'enseigne cette année. Pour sa première contribution, en plus des pizzas intemporelles, il valorise cet hiver les produits du Jura avec des pizzas à base de vin jaune, bleu de Gex, morbier, comté ou encore de saucisses de Montbéliard. D'ici 2024, l'enseigne vise les 100 restaurants.

F.F.

Basilic & Co en bref : 58 restaurants franchisés, 450 salariés, 29 millions de chiffre d'affaires en 2021, plus de 2 millions de pizzas sorties du four en 2021.