

16

Canton de La Beauce :

Terres de cultures et d'innovations



Pascal Huguet, vice-président du conseil départemental, Philippe Gouet, président du département, Maryse Persillard, conseillère départementale déléguée, Astrid Lonqueu, remplaçante, Nathalie Bigonneau, directrice Région Centre Arvalis, Frédéric Dejente, remplaçant, Bastien Chopineau, ingénieur régional Arvalis.

C'est par une réunion de travail à Lorges, avec l'ensemble des maires du canton, que la journée a débuté. Le président Philippe Gouet a écouté avec attention les préoccupations des élus sur les projets et actions menés dans leurs communes avec les équipes municipales. Ces échanges ont permis de réaffirmer le rôle capital du département auprès des maires.

L'après-midi s'est poursuivi avec la visite de l'Institut du végétal, Arvalis, organisme de recherche appliquée agricole, installé à Ouzouer-le-Marché. Créée par les agriculteurs et les filières agricoles, cette

structure a pour mission de recueillir des informations et d'apporter des innovations utiles aux producteurs de céréales, pommes de terre ou fourrages. C'est un acteur incontournable pour les filières grandes cultures dans le développement de la production de grain et de matières alimentaires et non alimentaires de qualité à destination des marchés nationaux et internationaux.

« La présence d'Arvalis dans le département de Loir-et-Cher témoigne de l'importance de l'activité agricole dans notre économie locale. Cet organisme est un atout

dans la compétition économique que mène la France en terme de souveraineté alimentaire, mais aussi pour la prise en compte des changements climatiques dans les pratiques agricoles » a souligné le président Philippe Gouet.

Une deuxième visite s'est déroulée dans la commune de Roches, à la Ferme de la Grande Vove. Philippe Beaujouan, dernier nuciculteur de notre département, exploite une noiseraie de 6 000 arbres sur un domaine de 9 hectares. Une exploitation singulière où sont récoltées plus de 20 tonnes de noisettes chaque année. Ramassées en septembre, elles sont ensuite stockées dans une grange et ventilées afin de les sécher. Différents produits issus de recettes maisons comme la Kokine (noisettes sucrées), le Kokin (gânache sucrée) ou le Kokisel (gâteaux apéritif salés) sont proposés à la vente.

Pour Philippe Gouet « la singularité de cette exploitation dans notre département vient souligner la diversité de nos productions locales et leur contribution à l'attractivité du Loir-et-Cher ».



47

communes

24 735

habitants

