

Limousin ➔ L'actu

ÉCONOMIE ■ L'Association de promotion du poisson local a été retenue dans le cadre d'un appel à projet national

La filière carpe du Limousin reconnue

L'Association de promotion du poisson local en Nouvelle-Aquitaine (APPL NA) est lauréate de l'appel à projet « Territoires à agricultures positives 2020 ». Un soutien qui va permettre d'amplifier l'émergence de cette filière, en Limousin.

Olivier Chapperon
Twitter : @ochochapperon

« Ce projet autour du poisson local est un véritable patchwork des axes de développement intéressant à essayer sur d'autres territoires ». Ce compliment adressé à Marie-Ange Nowak, la présidente de l'Association de promotion du poisson local en Nouvelle-Aquitaine (APPL NA) vient de Catherine Bureau, la directrice déléguée de la fondation Avril qui « soutient la transition de l'agriculture vers des modèles créateurs de valeur économique, sociale et environnementale durable ».

L'un des premiers dossiers retenus

Mardi, au domaine de Bort, à Saint-Priest-Taurion en Haute-Vienne, la fondation Avril et la Fondation RTE, gestionnaire du ré-



RENCONTRE. Les lauréats de l'appel à projet lancé par la Fondation Avril se sont retrouvés au château de Bort. Ils représentaient le Syndicat mixte du Puy Mary, les Jeunes agriculteurs du Puy-de-Dôme, l'Association Innov'ait Margeride, Saint-Flour Communauté, le Sidam à travers les chambres d'agriculture de la Haute-Vienne et de la Haute-Loire, le Conservatoire de l'abeille noire en Combrailles, le Parc naturel des Causses du Quercy et le Parc naturel du Morvan. THOMAS JOUHANNAUD

seau de transport d'électricité, avaient en effet réuni les neuf lauréats de l'appel à projets « Massif central, Territoires à agricultures positives » afin d'échanger sur les projets respectifs. « Le projet de l'APPL NA est l'un des premiers dossiers que nous ayons retenus, complète Catherine Bureau. Il intègre de l'innovation autour de l'alimentation en circuit-court

ou de la cosmétique avec l'utilisation des boues, de la création d'emplois, du développement touristique avec la pêche *sno kill*, un axe environnemental. Il correspond parfaitement à ce que nous soutenons. Plus ces projets associent de populations différentes d'un même territoire, plus c'est bénéfique ». Concrètement, la Fondation Avril

a financé l'ingénierie de développement du projet, là où RTE viendra plus en soutien à la capitalisation.

« Sans la fondation Avril nous ne serions pas là, reconnaît Marie-Ange Nowak. À part la Chambre d'agriculture de la Haute-Vienne et la Région bien peu croient en nous. Pourtant, il y a vraiment un avenir pour cette filière. » ■

De l'étang à la table avec le talent des chefs du Limousin



GOÛT. Anne Alassane se félicite de la structuration d'une filière carpe en Limousin. PHOTO T. JOUHANNAUD

À l'issue du séminaire, les lauréats de l'appel à projet ont pu découvrir quelques déclinaisons gourmandes de la filière carpe du Limousin promue par l'Association de promotion du poisson local en Nouvelle-Aquitaine.

Pour ce moment gastronomique, l'APPL NA a fait appel à Anne Alassane du Lanaud, Philippe Redon du restaurant éponyme, Didier Palard du Cheverny ou encore Emmanuel Ardillon, trai-

teur au Dorat Au délice gourmand. Au menu de cette dégustation 100 % carpe : mousseline de carpe à la truffe d'été, maki, rillettes, soupe, carpe fumée, ceviche et fish and chips de carpe et patates douces.

« Les filières courtes, c'est l'avenir assure Anne Alassane. Mais il faut qu'elles se structurent car il est difficile pour nous d'avoir de la régularité. Être là pour les soutenir c'est important. » ■

EN BREF

LIMOUSIN ■ Route de la pomme

Les visites des vergers de la Route de la pomme AOP du Limousin reprennent du service les mardis et jeudis à 11 heures jusqu'au 26 août.

Visites de vergers et de coopératives, une sélection de bonnes adresses pour se régaler des meilleurs produits locaux (<https://vu.fr/bonnesadresses>), une journée de randonnée et de visites le jeudi 5 août : voilà ce qui s'annonce pour cet été.

Chaque mardi et jeudi, en compagnie d'un producteur de Pommes du Limousin, il est proposé de découvrir le cycle de production, les interventions au verger sur l'année, les secrets de cette fameuse pomme, l'agriculture raisonnée, les interventions phytosanitaires et les vergers écoresponsables.

Vous aurez l'occasion d'observer la faune auxiliaire du verger à l'aide d'une loupe, poser toutes vos questions et pour finir la visite en toute convivialité, une dégustation de pétillant aux pommes.

Tous les jeudis à 14 h 30 du 1^{er} au 29 juillet, à la coopérative, en petits groupes de 12 adultes maxi et en 1 heure, vous apprendrez comment les pommes récoltées en automne peuvent conserver leur croquant et leurs qualités gustatives jusqu'en juillet et ce, sans aucun traitement après récolte. Vous découvrirez ensuite tous les secrets du conditionnement (plateaux/barquettes...), du tri et du calibrage... partir de 7 ans.

Une barquette d'AOP Pommes du Limousin offerte à chaque groupe de visiteurs.

Renseignements et réservations au 05.55.73.31.51 ou sur www.pomme-limousin.org.

Visites privées possibles sur réservation 48 h à l'avance pour les mini-groupes de 5-6 personnes minimum (et 12 adultes maxi).

Les visites se dérouleront jeudi 8 juillet à 11 heures chez Pierre Chassaing à Beyssac (19) et Patrice Blanchet à Coussac-Bonneval (87). ■

SECOURS ■ Les Pompiers de l'urgence internationale honorés

Le « merci » de Beyrouth aux pompiers

Le 4 août 2020 à 18 heures, une énorme explosion dévastait la zone du port de Beyrouth. Le 5 août, dans la nuit, une vingtaine de membres et deux chiens des Pompiers de l'urgence internationale (PUI) font le trajet entre Limoges et l'aéroport Paris-Charles-de-Gaulle pour embarquer en direction du Liban.

Sur place, les PUI assistent rapidement les pompiers locaux pour les aider à retrouver dix de leurs, disparus lors de l'explosion alors qu'ils étaient venus combattre les incendies, quelques minutes auparavant. Leur caserne avait aussi été soufflée.

Un lien d'amitié indéfectible

De cette recherche difficile, au cours de laquelle les PUI extraient quatre corps de pompiers beyrouthins, est né un lien indéfectible entre les équipes. Et samedi, ce sont les Libanais qui sont venus à Limoges pour honorer les PUI.

Parmi toutes les équipes du monde entier présentes à Beyrouth, « c'est avec vous que nous avons lié



DISTINCTIONS. Le gouverneur de Beyrouth a remis les médailles de sa ville aux PUI. Le maire de Limoges a en retour remis les médailles de sa ville aux Beyrouthins. PHOTO THIERRY SALLAUD

amitié » assure Michel El Murr, lieutenant sapeur-pompier, qui a vécu un enfer en arrivant sur place quelques minutes après l'explosion.

À ses côtés, le gouverneur de Beyrouth Marwan Abboud a remis aux pompiers et aux deux chiens la médaille de la ville de Beyrouth, et à l'association PUI, représentée par son

président Philippe Besson, la médaille du gouverneur. Marwan Abboud a insisté sur « le professionnalisme, l'esprit d'initiative, la rigueur et la capacité d'adaptation » dont ont fait preuve les femmes et les hommes de PUI. Et dans « ce désastre qui restera comme une éternelle blessure », le gouverneur veut voir « une lueur d'espoir »

dans le lien d'amitié qui s'est tissé.

Depuis, le PUI ont expédié un conteneur de matériels pour hôpitaux à Beyrouth. Un deuxième partira bientôt. Et en mairie de Limoges, le lieutenant-colonel Besson a remis à Michel El Murr les clés d'une ambulance ex-SDIS 18, destinée aux pompiers beyrouthins. ■