

SORANS-LES-BREUREY

Vaches, cochons, chevaux

La ferme bio de They a présenté la technique de la méthanisation aux visiteurs.

La ferme bio de They a répondu favorablement à la première édition de l'opération Un dimanche à la ferme en 1996 (lire par ailleurs). "C'était en pleine crise de la vache folle et nous souhaitons montrer que les filières bio n'étaient pas contaminées", se souvient Michel Devillairs.

Depuis, l'eau a coulé dans le bassin où était organisé, dimanche, la pêche à la truite. "En 2008, nous avons accueilli environ 3.000 visiteurs et nous renouons avec l'opération cet été", explique l'ancien conseiller agricole à la Chambre d'agriculture du Doubs. Entre ces deux dates, la ferme bio où travaillent son épouse Evelyne et deux de ses quatre enfants, Fabien, délégué aux cultures et au machinisme, et Baptiste, ingénieur de formation, est entrée dans l'ère de la méthanisation et des autres énergies renouvelables.

Les visiteurs, dont 400 ont dégusté le repas bio composé de salades, pommes de terres braisées, porcelets à la broche, fromage et gâteau de ménage aux raisins, ont donc pu découvrir toutes les facettes du métier d'agriculteur grâce aux nombreux panneaux et les échanges avec les professionnels dont le voisin, Karl Deville, maraîcher. La famille Devillairs prend déjà les réservations de ces deux éco-gîtes ruraux pour 2014 dotées d'une piscine couverte et chauffée à 34°. "D'une capacité de vingt personnes, ils affichent complet jusqu'à la fin de l'année", se réjouit Michel Devillairs.



Les enfants ont eu plaisir à donner du foin aux animaux.

lairs dont le rêve a toujours été d'être "éleveur ou vétérinaire".

Dimanche, de nombreuses animations ont participé au succès de la journée avec le spectacle équestre de Jérôme Sefer (Buthiers), les démonstrations canines de Georges Ménétrier (Besançon) ou la traite. La ferme bio, lauréate des fermes fleuries et du trophée du tourisme responsable, compte en effet 100 vaches montbéliardes, 300 porcs et une cinquantaine de génisses d'élevage. Il y a aussi un magasin aux 450 produits référencés ouvert le vendredi et le samedi.

Séverine GARCHERY



Michel Devillairs et son fils Baptiste (à droite) avec des visiteurs devant l'unité de méthanisation biogaz en service depuis un an.