

RESTAURATION SCOLAIRE. Les menus de la semaine. *Lundi.* Céleri rémoulade, poulet, semoule bio. *Mardi.* Salade, steak haché, petits pois/carottes, Edam, galette des rois. *Mercredi.* Radis beurre, brandade, Cantal, compote pommes. *Jeudi.* Salade monégasque, omelette fines herbes, haricots verts/beurre, fromage blanc, pommes. *Vendredi.* Salade, colin, poêlée méridionale, Gouda, flan pâtissier. ■

TULAVU... a vu un Caméloupon

Tulavu connaissait le Philippe Marchegay organisateur de compétitions de canoë-kayak ou de trails dans la vallée de la Dordogne. Mais il ignorait que ce Moncellois avait à ses (rares) heures perdues un penchant certain pour l'écriture. Suffisamment pour commettre un livre de 177 pages à l'endroit des plus jeunes lecteurs. Il s'intitule Caméloupon et conte l'histoire d'un

loup végétarien qui se bat « en vert et contre tous ». Philippe Marchegay s'est fait épauler dans cette aventure par Vlad, Ructor Vigo et Kaal, dont les superbes illustrations accompagnent les textes. Le livre est en vente au prix de 12€ via le site de financement participatif ulule (<https://fr.ulule.com/cameloupon/>). A bon entendeur...

Contact : tulavu@centrefrance.com



Tulle → Il y a un an

AGRICULTURE ■ La production des Chamboulois Caroline et Fabien Feugeas a été multipliée par dix

L'élevage de culs noirs voit la vie en rose

JANVIER 2015

Production. Il y a un an, Caroline Feugeas accueillait chez elle à Chamboulive quatre cochons culs noirs. Avec son mari, elle se lançait dans la production de pâtés et autres produits à base de porc.

Caroline Feugeas ne connaissait rien à l'élevage et à la production. Ce changement de vie radical s'avère payant un an plus tard. Son élevage de culs noirs est passé de 4 à 41 cochons.

Margaux Rousset
tulle@centrefrance.com

« Ils sont vraiment cools ». Un regard amusé sur ses culs noirs, Fabien Feugeas ne cache pas sa satisfaction devant ses bêtes. Bien gros mais pas trop gras, leurs porcs culs noirs sont chouchoutés. « Ils sont très joueurs, on va leur offrir un ballon de foot ».

En un peu plus d'un an l'exploitation de Caroline et Fabien Feugeas s'est bien agrandie. « Nous avons commencé avec quatre cochons. Aujourd'hui, nous en avons 41 », explique Caroline. « Au début, nous voulions voir si l'élevage nous plaisait avant de nous investir complètement. Maintenant, nous sommes sûrs de nous » complète son mari, formateur aux métiers des travaux publics à Égletons.

Élevage à taille humaine

En quelques mois, Caroline



CULS NOIRS. Caroline et Fabien gèrent désormais 41 culs noirs. Ils sont devenus de véritables éleveurs. PHOTO L.FAVET

Feugeas a trouvé ses marques dans son exploitation d'un peu moins d'un hectare. « Au bout d'un an et demi, je suis plus à l'aise avec eux. Je m'y connais mieux » se félicite-t-elle.

La philosophie de leur production n'a pas changé. « C'est toujours de la qualité et de l'authenticité. Nos pâtés ou rillettes nous sont inspirés de nos grands-mères ». Des recettes familiales à l'image de leur

dernière création : le « délice de cul noir Limousin » au foie gras et aux noix. « C'est un pâté que faisait la grand-mère de Fabien. Nous avons rajouté du Porto en référence aux origines de ma mère » explique Caroline.

Le couple vend ses produits dans les épiceries fines mais aussi dans les supermarchés de la région. « Nous nous dirigeons également vers l'axe Périgueux Bordeaux. On représente le cul

noir Limousin dans la grande région » rigolent-ils.

La qualité avant tout

Depuis peu, ils vendent leur viande à des restaurateurs. Comme « Chez Francis », à Brive, où le chef a mis à la carte une daube de joues de porc cul noir.

« C'est important pour nous d'avoir un retour sur nos produits. Cela nous permet de con-

naître la qualité et de s'adapter en fonction ».

La qualité, ces néo-éleveurs la recherchent dans l'alimentation dans leurs bêtes. « On nourrit nos porcs sans OGM. On leur donne des compléments à base de plantes. Tout est naturel et local » précise Fabien.

Toujours dans ce souci de recherche de qualité, le couple suit ses culs noirs jusqu'à l'atelier de découpe. « Ça nous permet d'échanger avec des professionnels et d'en apprendre plus sur notre cheptel ». Le couple bénéficie d'ailleurs du label « Producteur artisan de qualité 2015 » distribué par le Collège Culinaire de France.

Des projets pour 2016

Caroline et Fabien ne sont qu'« engraisseurs de cochons », durant 14 à 16 mois. Jusqu'à présent, le couple confiait les naissances à des amis de Saint-Jal. Il vient d'acquiescer trois jeunes truies, des cochettes. « Les naissances, c'est vraiment très technique et ça nous fait un peu peur, mais on va essayer avec ces cochettes ».

L'année qui vient de s'écouler a été pour eux une confirmation. « Aujourd'hui, nous pouvons dire que nous sommes de vrais éleveurs ». Le couple a pour projet d'agrandir son exploitation en 2016. « Nous sommes en bonne voie pour trouver un autre terrain pas très loin ». Fabien a réduit ses heures de travail pour s'occuper encore plus de ses bêtes. Une véritable histoire de famille. ■

➔ **Pratique.** lessecretsdecaroline.fr. Contact 06.34.35.50.18

→ IL Y A UN AN AUSSI



Attentats de janvier

Le 7 janvier 2015, la rédaction de Charlie Hebdo était décimée par les frères Kouachi. Le 9 janvier c'est l'hyper casher de la Porte de Vincennes qui est visé.

Le 11 janvier des marches républicaines sont organisées partout en France. À Tulle, 10.000 personnes ont défilé sur les quais de la ville pour rendre hommage à Cabu, Charb, Tignous, Wolinski et aux autres victimes. Le lendemain, *La Montagne* titrait : « Debout ! ».

HÔPITAL. Il y a un an, les services d'ophtalmologie et d'otorhino-laryngologie étaient relogés dans de nouveaux locaux au deuxième étage de l'hôpital de Tulle. Cette rénovation a été l'occasion pour l'hôpital de se doter d'équipement médical dernier cri. Le but était d'optimiser le nombre de consultations

et le temps de celles-ci. Malgré ces changements, le délai d'attente pour une consultation dans le service se situe toujours entre 12 et 18 mois. ■

HÔPITAL (SUITE). Il y a un an, nous évoquions « la bonne santé » du centre hospitalier de Tulle. L'activité de l'hôpital était en augmentation, surtout en médecine et en chirurgie ambulatoire. Le maire, Bernard Combes, se félicitait de la qualité et des performances « de ce service public de santé à taille humaine ». En juin dernier, des lits de soins de suite et réadaptation au centre gériatrique de Cornil ont été ouverts. Un foyer d'accueil médicalisé y est également attendu

pour le début de l'année ainsi qu'un nouveau bâtiment pour les malades souffrant d'Alzheimer. ■

CHANTIER. En janvier 2015, l'un des plus gros chantiers de l'année écoulée a vu le jour. Celui d'une centrale photovoltaïque au lieu-dit « Roc du Dou » sur la commune de Gros-Chastang. La centrale a été inaugurée le 18 septembre 2015 en présence de François Hollande. La centrale de Gros-Chastang est la première dans le Limousin. 37 000 panneaux solaires ont été implantés. Cette centrale, étalée sur 17,5 hectares, a une capacité de production annuelle de plus de 16 millions de kw/h ce qui correspond à la consommation de 6.163 habitants. ■