

Isabelle qui collabore avec moi depuis 27 ans.

La tête dans les chiffres, le cœur dirigé vers ses enfants et ses petits-enfants (heureusement, ils m'en laissent un peu). Ancienne infirmière, elle a à peine frémi lorsque je lui ai demandé de m'accompagner dans la vaccination OBLIGATOIRE des canards. Elle connaît l'outil, il n'y a que le patient qui change.

Toujours aussi calme !!! lorsque de bon matin, j'apprends qu'un sanglier a sans doute créé une brèche dans une clôture en entendant : « dis, est-ce normal d'avoir des canards sur ma terrasse ? » (Oups). Mettre nos bottes et partir en duo reconduire les fugitifs au bercail.

Algorithme vivant et non pas intelligence artificielle, la voyant s'étonner à la réception de votre commande annuelle: « tiens, ils ne commandent pas ça d'habitude !!! » Et vous de confirmer à son appel, vous être trompés (mais comment fait-elle ?).

Pister comme le meilleur des limiers le colis égaré, le retrouver, le rediriger.

Pester, bien sûr... corriger, toujours... perfectionniste, évidemment.

Agenda vivant (oui, je sais : la fameuse charge mentale)

Comptable et contrôleuse de gestion en même temps : « euh, il va peut-être falloir se calmer sur les investissements parce que là, ça ne va pas passer »

Tout ceci étant dit, il m'arrive devant Noémie (nous en parlerons une autre fois) d'admettre qu'elle a parfois (souvent) raison.

Vous l'avez compris, et vous le comprenez encore mieux si vous travaillez en famille, nous ne sommes rien sans nos proches. Et en particulier son ou sa partenaire de vie.

Alors simplement merci.

J'ose le dire, c'est bien (pour moi) l'information la plus importante, je suis à nouveau grand-père, pas d'un, mais de deux petits-enfants, Candice et Maël (faux jumeaux) et donc par la force des choses Isabelle est à nouveau grand-mère.

Youpiiiiiiiiiiiii.

Isabelle et toute l'équipe du Domaine de Barbe se joignent à moi pour vous remercier également de tout cœur de votre soutien et votre fidélité, et vous souhaiter d'excellentes fêtes de fin d'année.

Bien à vous. Pierre-Yves KUSTER



Chers amis et clients,

Voici déjà décembre qui se profile et ces fêtes de Noël généralement tant attendues, qui nous permettent souvent d'oublier un tant soit peu les aléas de l'année écoulée. Et celle qui est en train de s'achever n'a pas été particulièrement euphorique hormis cette séquence olympique (pour ceux qui y ont été sensibles).

J'essaie tous les ans en vous adressant ce petit feuillet, de vous immerger dans cette vie si particulière d'un monde qui, il faut bien l'avouer, est entrain de disparaître. Le fantasme de la campagne est une chose, y séjourner pour ses vacances une autre, mais y vivre et y travailler c'est autre chose.

Grâce à vous et à votre fidélité, vous permettez à un petit territoire rural de ce beau Périgord de continuer à exister et à des familles d'y vivre.

## DES NOUVELLES DU DOMAINE

Chez vous aussi, j'imagine qu'il ne s'est pas arrêté de pleuvoir depuis novembre 2023 (c'est sans doute l'impression que vous avez, j'ai la même). Soyons précis, dans le Périgord, nous avons tout de même eu un été, au moins en juillet et août. Mais cela peut surprendre, nos maïs ont souffert d'un manque d'eau qui a totalement obéré leur développement. Le résultat : un maïs rabougré, des panouilles ridicules. Et comme si cela ne suffisait pas, une harde de cerfs durant le brame, qui a été très long cette année, a fini d'anéantir mes espoirs de récolte. Si nous ajoutons le passage des sangliers, 80 % de mes surfaces ressemblent fort à l'Aubrac en plein hiver. Ce ne sera donc pas la peine de récolter. Nous allons broyer puis semer du triticale. Pour continuer dans ce registre réjouissant, nous avons eu à subir depuis le début de l'année des attaques incessantes de prédateurs sur nos palmipèdes. Corneilles et buses s'en sont donné à cœur joie. Une vraie association de malfaiteurs. Fascinant à observer quant au fonctionnement mais désagréable quant à son impact économique. Si j'ajoute des attaques de renards et chiens errants, un rire nerveux me gagne. Parlons de la noyeraie : pollinisation très hétérogène au printemps (la pluie !!!), forcément fructification médiocre donc toute petite récolte (Arrête ta litanie, tu nous plombes le moral). OK, poursuivons malgré tout.

Côté tourisme, je résume (ça c'est sûr, il n'y a pas grand-chose à dire) : printemps pluvieux, pas de vacanciers. Juin, élections, pas de vacanciers. Juillet, jeux olympiques, non plus. Août, des vacanciers, oui, mais rien d'exceptionnel (jamais contents ces agriculteurs). Septembre, pluie... (Heureusement que je t'ai demandé du positif).

Mais tout ceci ne nous arrête pas. Nous avons réussi à rénover nos bâtiments d'élevage, une partie du laboratoire a été refaite, les panneaux de notre visite d'élevage libre réactualisés (Merci Noémie) et encore bien d'autres petites choses qui permettent de maintenir le bon état de fonctionnement de l'exploitation.



Ce paragraphe peut vous paraître un peu « plombant » pour le moral comme me le rappelle Isabelle et l'idée n'est pas de faire pleurer dans les chaumières. Je sais pertinemment que tous les métiers ont leurs problématiques.

Mais ce qui reste essentiel pour nous et par là même pour vous, malgré les aléas décrits, c'est maintenir la qualité de notre production, encore et encore Je pense que nous y réussissons. Et, à priori je ne suis pas le seul à le penser. . . (Avis collectés sur Google)

*Des produits variés était excellents. Ne pas hésiter. Tout acheter sans réfléchir. Aussi faire la visite des lieux. Élevage tenu avec beaucoup d'hygiène. Ça ne pue pas comme dans trop d'élevages similaires.*

*Patron très attentionné bonne explication produits au top*

*Commande de produits. Très bon produits...arrivés super bien emballés et livraison rapide !je recommande +++*

*Superbe moment avec la visite guidée. Elle dure 1h30 et c'est très instructif, bien expliqué pour des enfants. La dégustation finale étant la cerise sur le gâteau. Je recommande +++*

*Petite visite ce jour et superbe accueil, c'est toujours passionnant de rencontrer des personnes passionnées qui aiment partager leur savoir faire et le bien faire. Les produits sont excellents, visite culturelle et gastronomique tout en un ! Mille merci toute la petite famille a beaucoup apprécié.*

*Vraiment très beau domaine. Super visite avec la guide, beaucoup d'explications sur l'histoire du gavage. Beaucoup de respect des animaux. Plus super dégustation avec de très bons produits.*

*Visite des installations de la ferme d'une très grande propreté. Éleveurs passionnés et passionnants, transparence de la production artisanale et familiale au rendez vous. Préférez ces produits pour un prix similaire aux grands industriels qui ont pignon sur rue*

Ce n'était pas raisonnable d'en mettre plus, vous pourriez me trouver un brin prétentieux.

## PRÉDATION BIS

Notre élevage est en lien direct avec la nature, nous sommes sur le territoire de la faune sauvage. Nous devons donc accepter, et nous l'acceptons, d'être pour eux un garde-manger et de subir certaines pertes. Mais lorsque celles-ci deviennent excessives il nous faut prendre des mesures.

L'organisation de l'exploitation est faite pour la protection de nos volailles et non pour la destruction de l'environnement et des prédateurs.

Il faut anticiper, s'organiser pour que les pertes restent à un niveau acceptable, une nécessité mais aussi une contrainte économique: construction et entretien des bâtiments, installation et entretien des clôtures. Les dégâts peuvent être : mortalité, stress, dégâts sur les installations, sur les cultures.

Des arrêtés définissent la liste des **Espèces Susceptibles d'Occasionner des Dégâts** (ESOD) selon les périodes et les zones géographiques. Les règles de défense à appliquer selon les attaques y sont également détaillées. Tir ou piégeage, seuls les chasseurs agréés peuvent nous aider en cas d'attaques répétées.

Ne dites pas nuisibles dites **Espèces Susceptibles d'Occasionner des Dégâts** (ESOD) !!

Pour clôturer le sujet dans la continuité du paragraphe précédent, les soucis occasionnés par ce choix de production sont acceptés. C'est un choix exigeant et fort, car nous refusons d'élever nos palmipèdes dans des bâtiments dans lesquels ils sont confinés jusqu'à parfois 25000, comme cela existe pour 80 % de la production de foie gras, une industrialisation importante qui à nos yeux amoindrit la qualité de la production.

## FUTURE RETRAITE

C'est de moi dont je parle. 64 ans révolus, je commence tout de même à y songer, enfin surtout Isabelle. Nous sommes dans cette problématique que connaît un grand nombre de confrères : comment organiser la continuité et la transmission de notre exploitation-entreprise ? Dans mon cas, cela se fera sans doute hors cadre familial, en effet aucun de mes 3 enfants ne poursuivra l'aventure, car s'en est une. Je débute donc ce parcours afin de trouver un repreneur motivé. (Eh bien, ce n'est pas gagné car nous ne

*pouvons pas dire que tu les fasses rêver avec ton premier paragraphe).*

Ne partons pas battu, il faut y croire. Donc, si parmi vous, un désir d'agriculture enfoui en vous se révélait, ne cherchez plus, j'ai l'exploitation qu'il vous faut !!!

## TARIFS ET FRAIS D'EXPÉDITION

Profitez-en, cela ne va pas durer, mais c'est tout de même une des bonnes nouvelles de ce « canard ». **Pas d'augmentation tarifaire.** Ne me demandez pas comment nous réussissons cet exploit, c'est un mystère (*mon mari est maintenant magicien. . . et complètement inconscient. . . je te parle de l'augmentation des coûts d'expédition et du reste ?!!!*).

C'est bien ce que je dis, profitez-en, cela ne va pas durer, l'année prochaine, Isabelle prend le pouvoir.

## ATTENTIF !!!

Sujet déjà abordé (*et maintenant tu rabâches, ça ne s'arrange pas*) mais il est parfois nécessaire de faire une petite piqûre de rappel. Inquiets pour l'avenir, et à raison, certains nous font la remarque qu'il serait bien de ne plus utiliser de calage en polystyrène dans nos expéditions. Suggestion intéressante mais le remplacer par celui en amidon de maïs a déjà été tenté, et malheureusement celui-ci ne fait pas « le poids » face aux boîtes de cassoulets et confits, il s'écrase et nos boîtes avec, et ça c'est ennuyeux. Soucieux de vous livrer un produit en bon état et de limiter l'usage de ce polymère, nous réutilisons tous les calages reçus dans nos colis fournisseurs. En complément, nous utilisons depuis deux ans déjà du carton récupéré et broyé par nos soins (*on dit matelassé*).

A cela s'ajoute une réutilisation systématique, tant qu'ils sont viables, des cartons de stockage de nos boîtes.

Donc oui, soucieux de nos pratiques et conscients de notre impact, nous sommes (*Merci, maître Yoda*).

## MARCHÉ DE NOËL DE MONTBELIARD

Nous y serons. Pour vous accueillir, toujours mes fidèles aides, Evelyne et Annie. Moi, de temps en temps et si vous voulez me voir soyez persévérant ou prenez Rdv.

Le Marché commencera le samedi 23 novembre et fermera le dimanche 24 décembre au soir.

La région invitée est cette année **LA NORMANDIE**.

Pour les infos complémentaires : [www.lumieres-de-noel.fr](http://www.lumieres-de-noel.fr)

## INFOS PRATIQUES : OUVERTURE DU MAGASIN POUR NOËL

Consultez notre site internet, toutes les infos y sont données.

## ISABELLE, MA FEMME (VOUS SAVEZ)

*Beaucoup la connaissent pour l'avoir au bout du fil lorsque vous composez le numéro du Domaine pour un conseil, une commande, une recherche de colis... Avec le temps, s'est installé un dialogue qui n'est plus seulement de passer une commande mais de donner des nouvelles et évoquer vos et nos moments de vie.*

*Ceux qui sont passés à la ferme auront mis un visage sur l'héroïne principale du canard déchaîné. Celle qui sous titre mes tentatives d'humour, commentant, corrigeant, modifiant mes écrits. Terminant, bien sûr ses interventions d'un « de toute façon, tu feras comme tu voudras !!! ».*

