

Gérard DEDIEU : Une affaire qui emploie 8 personnes

Agriculteur de métier, Gérard Dedieu a débuté son activité à Gajan en 1981 avec son épouse. Il a bâti un atelier agroalimentaire aux normes européennes. Il est également fabricant de millas qu'il vend jusqu'à Paris. A cela, il a ajouté la vente de sa production de légumes à la grande distribution, ainsi qu'aux marchés de détail d'Ariège et de la Haute-Garonne.

Ce qui fait de la petite entreprise de Gérard Dedieu une affaire qui emploie huit personnes, sans compter un exploitant agricole de La Bastide de Sérou qui

travaille uniquement pour lui. Mais Gérard Dedieu ne s'arrête pas là :

« Normalement au printemps 2006, j'ai un projet. S'il se réalise, il y aura quatre ou cinq employés supplémentaires, confie-t-il. J'ai l'intention de vendre un autre produit local de fabrication ainsi que des légumes du terroir. J'ai également dans l'idée d'optimiser davantage notre laboratoire que je n'utilise pas toute l'année. Peut-être pour faire de la charcuterie ».



Gérard Dedieu devant son laboratoire de Gajan.

Gilles MORÈRE : Une exploitation de 150 hectares

Leurs parents ont acheté cette ferme à Lamarge en 1968 pour en tirer une exploitation agricole de trente hectares. Aujourd'hui, sur cette exploitation qui atteint les 150 hectares, Michel Morère et son frère Gilles produisent de la viande essentiellement bovine.

En Gaec depuis 1989 avec sa mère, à présent à la retraite, Michel s'est associé par la suite en Gaec avec son frère, Gilles pour monter « Viandes du Couserans ». A eux deux, ils se complètent,

Michel s'occupe de la production, Gilles de la vente.

« Nous avons 75 vaches que l'on engraisse un maximum pour valoriser le produit, commente Michel. On fait un peu de vente direct, en viandes bovines, un peu d'agneau parce qu'on a une quinzaine de brebis, et aujourd'hui on développe un peu la volaille et les légumes ».



Michel Morère est en Gaec à Lamarge depuis 1989.

VALPI: 600 couples de pigeons dans son installation

Valpi, c'est le nom que porte la nouvelle activité de Jacques Le Prado, éleveur de pigeons depuis tout juste quelques années sur Gajan-d'en-bas. Auparavant il était agriculteur. Il avait repris l'exploitation de son beau-père, la production de tabac et de céréales. En 2000, celle-ci ne devenant plus très rentable, Jacques Le Prado a dû trouver une autre activité.

Il s'est donc lancé dans l'élevage de pigeonceaux de chair. Il en naît environ 8400 tous les ans dans son installation qui abrite approximativement 600 couples.

« Par un concours de circonstances, raconte-t-il, j'ai rencontré M. Cambe que je livrais en maïs. Il est éleveur de pigeons à Saint-Girons et il a eu l'ingéniosité de créer une installation particu-

lière pour son élevage. Il en a inventé une pour moi, un peu différente de la sienne, et nous l'avons construite par nous-même, en un an et demi ».

Cette bâtisse très particulière puisqu'il s'agit d'un prototype, et différente des élevages traditionnels qui enferment les pigeons dans des tunnels, se révèle être un outil très intéressant. Tout est automatisé, le grain, l'eau... Jacques se déplace à l'aide d'un ascenseur. De plus, ce type d'élevage en plein air supprime quasiment les maladies liées au contact de la poussière et du sol.

Restauration, boucherie, vente à des particuliers, Jacques Le Prado vend dans le Couserans, mais aussi sur le reste de l'Ariège.



Jacques Le Prado devant son installation.

Avec son collègue, M. Cambe, avec qui il travaille en synergie, ils sont les seuls éleveurs de pigeons chair du département.