

Terres de Bourgogne, n° 1213, vendredi 12 avril 2013

🕒 Journées «Spéciales éleveurs»

Un exemple de gestion de l'eau à Clamerey

L'agence de l'eau Seine-Normandie et le centre de formation de la Barotte Haute Côte d'Or, convient les éleveurs à une nouvelle journée «Spéciales éleveurs», le mardi 16 avril. Rendez-vous à la Barotte pour un déplacement à Clamerey pour découvrir de nouveaux exemples de gestion de l'eau.

Dans le cadre de leurs journées «Spéciales éleveurs», l'agence de l'Eau Seine-Normandie et le Centre de formation professionnel et de promotion agricole de la Barotte Haute Côte d'Or, organisent une nouvelle journée sur la thématique «Eau et élevage» dans l'Auxois et le Châtillonnais.

Cette journée se déroulera à Clamerey, dans l'Auxois. Après un accueil à 8h30 à la Barotte un système de co-voiturage sera organisé pour se rendre sur le site où Eric Demouron, conseiller municipal, délégué Sir-

tava et du Syndicat des eaux de Saint-Thibaut accueillera les participants.

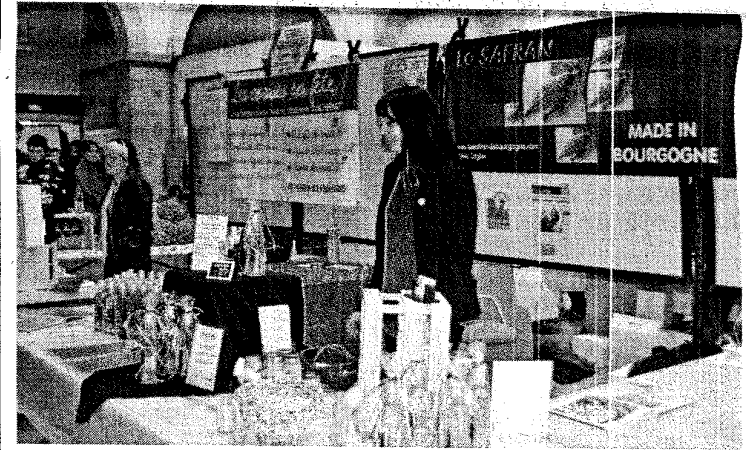
De 10h à 12h, visite des parcelles aménagées sur Clamerey. Seront abordés la gestion de l'eau en élevage bovins et système d'abreuvement avec pompe solaire et aménagement des berges.

A midi, déjeuner au restaurant de Port Royal. Après-midi visite de la station de pompage de Clamery et exposé sur l'eau potable et l'ultra-filtration. La problématique de l'usage des pesticides sera abordés vers 15h.

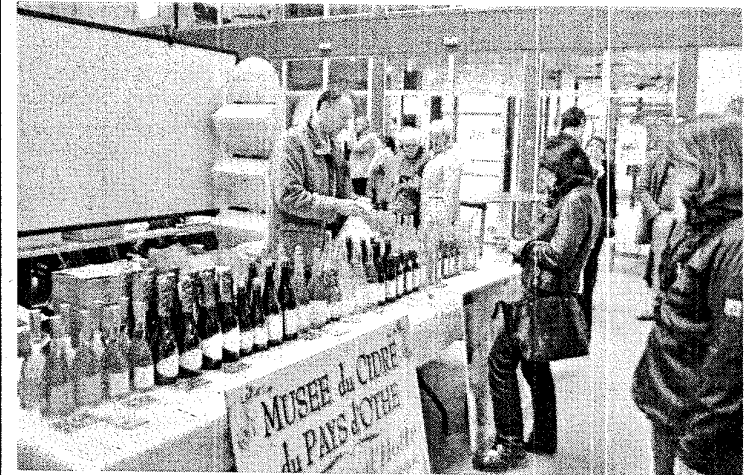
Rappelons que ces journées sont

destinées à apporter des informations essentielles sur la problématique de l'eau, afin d'aider les éleveurs à mieux comprendre les enjeux liés à cette ressource. Cette session peut également permettre de développer un projet sur l'exploitation d'un ou plusieurs éleveurs participants qui le souhaiteraient ou sur d'autres sites. Cette session à l'adresse des professionnels de l'élevage est la première organisée sur ce territoire hydrographique Seine-Amont, en partenariat avec le Sirtava, le Sicec et la Chambre d'agriculture de Côte d'Or.

pour un nouveau marché fermier aux Halles de Dijon.



L'occasion de découvrir des «curiosités» comme le safran «made in» Côte d'Or.



Le cidre du Pays d'Othe (dans l'Yonne) à la conquête des Beaunois