

Samedi 5 avril 2014.
Sortie organisée par Gérard Valentin

1. Visite du Château de Monbazillac : visite guidée du château et des caves viticoles, dégustation

2. Visite d'une unité de méthanisation installée par la CUMA à St Pierre d'Eyraud :

- visite guidée par Francis Cadalen, Président de la Coopérative agricole (CUMA)
- Utilisation du matériel agricole
- Installations d'un méthaniseur

Nous sommes 18 à nous retrouver à l'entrée du Château de Monbazillac.

A part un léger brouillard, le temps est beau !

Nous sommes reçus à 10h15 par une guide qui nous présente divers aspects du château :



Histoire :

Ce château, situé sur le rebord d'un plateau calcaire dominant la vallée de la Dordogne et la plaine de Bergerac, fut à l'origine un simple castrum gallo-romain.

L'actuel château fut bâti au milieu du XVI^e siècle ; il présente une architecture puissante, fruit d'une rencontre harmonieuse entre l'époque médiévale et la Renaissance.

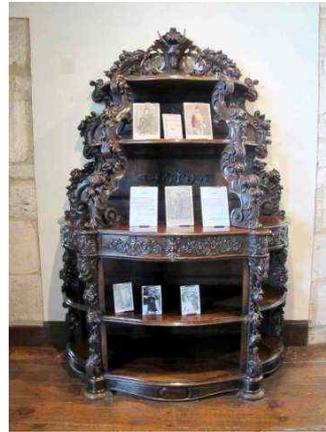
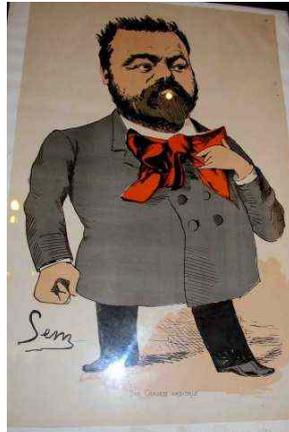
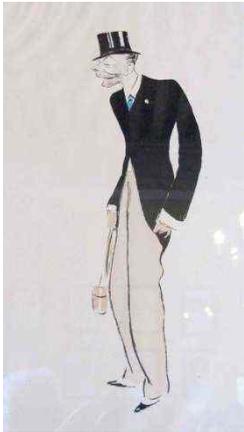
Son premier propriétaire était catholique, mais par la suite dix familles protestantes se sont succédées jusqu'en 1960, date à laquelle il fut acquis par la Cave de Monbazillac (association de viticulteurs de la région).

En dépit des incessants changements de propriétaires et malgré les exactions des Guerres de Religion, ce fief protestant traversa sans dommages les remous de l'histoire pour nous parvenir intact

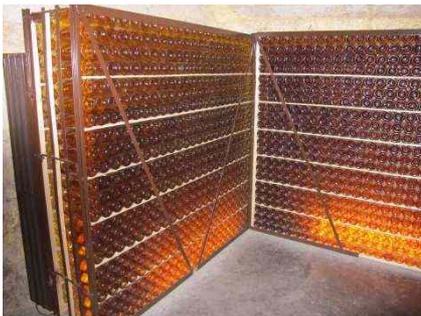
Visite des salles du château, qui sont en fait des mini musées.

- *Salle protestante : archives et documents sur le Protestantisme local*
- *Musée de la vigne (salle des métiers)*
- *Riche mobilier du XVII^e siècle, salon, salle à manger*
- *Porcelaines*
- *Collection de gravures du XVIII^e siècle*
- *Bibliothèque des XVI^e XVII^e XVIII^e siècle*
- *Caricature de SEM (célèbre caricaturiste de la fin du XIX^e et début du XX^e siècle)*
- *Mobilier baroque du tragédien MOUNET-SULLY*
- *Art contemporain*
- *Les caves, salle des cuisines.*





Nous continuons la visite du château par les caves qui comportent plusieurs salles avec des réserves de vin, des explications sur le cru de Monbazillac (7 communes concernées) et les anciennes cuisines.



Nous terminons la visite par une dégustation de trois catégories de vin différentes



Pique-nique sur la terrasse du château



Après le pique-nique, nous nous rendons à à Lamonzie-Montastruc où nous avons rendez-vous avec le responsable de la CUMA.

Nous sommes accueillis à 14h30 par M.CADALEN qui sera notre guide pour cette visite.

La CUMA est une coopérative gérée par l'association des éleveurs du bergeracois.

Domiciliée à LAMONZIE MONTASTRUC (24520), Domaine de Lescot, l'entreprise **CUMA DES ELEVEURS DU BERGERACOIS** est active depuis 17 ans. Cette coopérative d'utilisation de matériel agricole a vu le jour le 30 mai 1996, suite à son immatriculation à Bergerac, sous le numéro d'enregistrement 405 376 799 et cette entreprise est spécialisée dans le secteur des activités de soutien aux cultures. A ce jour, le capital social de l'entreprise CUMA DES ELEVEURS DU BERGERACOIS est de 114 550,19 euros.

M. Francis CADALEN, né en 1948, en sa qualité de président, est dirigeant de l'entreprise CUMA DES ELEVEURS DU BERGERACOIS.

Le siège de cette société se situe dans un immense hangar couvert par des panneaux solaires.

Des engins agricoles de toute catégorie y sont entreposés à l'intérieur et à l'extérieur.



M.Cadalen nous décrit l'histoire de cette association, ses activités...et parle de tout et répond au mieux à nos questions variées.

L'ensilage (légumes, céréales ...)

L'élevage (220 agriculteurs, 90 communes)

Accords avec la ville de Bergerac

Ramassage des déchets agricoles, des stations d'épuration, des boues diverses...

...

Personnel : 7 CDI, 2 saisonniers

Après cet entretien, nous visitons les différents engins qui sont dans la cour.



Nous allons ensuite à St Pierre d'Eyraud où se trouve l'unité de méthanisation.

L'unité, en service depuis Juillet 2012, est en capacité de recevoir 11 600 tonnes de substrats par an.

L'installation peut traiter diverses matières issues du territoire : fumier bovin, résidus de fruits, de légumes et de céréales, graisses de flottation et boues de station d'épuration

Une serre solaire de séchage a été adjointe à l'unité de méthanisation en décembre 2012, utilisée pour sécher des boues de stations d'épuration.



Le méthane produit par le « digesteur » permet de fournir de l'électricité qui est vendu à l'EDF (contrat sur 20 ans.

Il produit aussi de la chaleur qui permet de chauffer des habitations, de sécher des boues, de produire des engrais d'épandage.

Les déchets de toute sorte (y compris ceux des stations d'épuration) sont stockés dans une énorme citerne (digesteur) et des bactéries (très sensibles) les transforment en méthane.

Un contrôle rigoureux et permanent est absolument nécessaire.

Il n'y a pas de rejet dans l'atmosphère et les déchets parfois difficiles à éliminer sont transformés en électricité et chaleur !

Un montage financier difficile a été effectué et comprend une subvention de 40% de la Région.

Capacité de traitement 8 100 t/an Production de biogaz 210 000 Nm³ /an Digestat 7 500 t/an Investissement 1 450 000 € H.T. Mise en service 2011

- Lisier bovin : 6 000 tonnes/an
- Fumier bovin pailleux : 1 000 tonnes/an
- Poussières de tabac : 500 tonnes/an
- Tontes de la ville de Sarlat : 100 tonnes/an
- Maïs doux
- Graisses de flottation agro-alimentaire : 500 à 1 000 tonnes/an

Digesteur de 1500 m³ avec toit béton et post-digesteur de 2000 m³ avec gazomètre. Production d'électricité : puissance installée 1350 kW électrique

