



Sur leur ferme, Sophie Redureau et Philippe Bedubourg élèvent Tic et Tac à l'aide de déchets communaux. Edwin Bleunven

BIODÉCHETS Les cochons Tic et Tac finissent les assiettes des écoliers

AUBIAC
La Bazadaise, exploitation agricole basée à Aubiac, a accueilli en début d'année deux cochons très utiles à la commune. Explications.

Sophie Redureau et Philippe Bedubourg, éleveurs de bazadaises, ont accueilli deux intrus sur leur exploitation agricole. Tic et Tac sont deux porcs d'une centaine de kilos achetés dans un élevage intensif et destinés à la consommation de leur famille.

Pas une nouveauté en soit puisque le couple d'agriculteurs élève de temps en temps des porcs à cet effet. Non, la nouveauté se trouve ailleurs pour ces deux compères : leur nourriture.

« Tous les jours, quand on amène notre enfant à l'école, on récupère les déchets disposés dans un bac spécial

SOPHIE REDUREAU ET PHILIPPE BEDUBOURG

Depuis leur arrivée, les deux nouveaux du lieu-dit du Maine sont nourris en partie grâce aux restes de la cantine scolaire du village. « Tous les jours, quand on amène notre enfant à l'école, on récupère les déchets disposés dans un bac spécial », expliquent les deux propriétaires des bêtes.

Effectivement, depuis la fin de l'année 2023, les collectivités territoriales doivent avoir recours à un tri des biodéchets. Un défi que la commune d'Aubiac a

décidé de mener main dans la main avec l'exploitation agricole La Bazadaise. « Cela évite d'installer un composteur à côté de la salle des fêtes », indique Valérie Bélis, la maire du village.

Le bon sens paysan

Un échange de bons procédés qui inclut également les différentes associations présentes dans la commune. Grâce à un tri minutieux des déchets après leurs événements, elles aideront à remplir les auges des deux porcs parmi les vaches.

« Ça arrange tout le monde, appuie Philippe Bedubourg. La commune se débarrasse facilement de ses déchets et pour nous cela représente une belle économie. » Cette récolte de biodéchets permet

même à Tic et Tac de disposer « de plats de luxe », s'amuse Sophie Redureau.

Si cette démarche peut apparaître comme une nouveauté, les deux agriculteurs aubiacaï préfèrent parler de retour en arrière bénéfique. « Avant tout le monde faisait ça. Les maisons disposaient un parc à cochons et on donnait les restes aux animaux », rappellent Philippe et Sophie. Le fameux bon sens paysan.

Jusqu'à juillet le duo porcin va donc pouvoir profiter des frites et autres mets laissés par les écoliers avant de céder leur place à d'autres qui prendront le relais pour faire disparaître les biodéchets aubiacaï.