

A portrait of Pierre Dubourq, a middle-aged man with glasses and a dark shirt, looking directly at the camera. His hands are clasped in front of him. The background is a vibrant green with abstract, splattered patterns.

UN HOMME, DEUX PASSIONS LE MORVAN ET LA NATURE

PIERRE DUBOURQ

PRIX 2005 DE L'ESSOR DU MORVAN

A l'orée nord-est du Morvan, travaille un homme, Pierre Dubourq, originaire de Lormes (Nièvre), amoureux du Morvan et fervent adepte du naturel, du végétal. Une enseigne sobre, en lettres rouges sur façade grise : "Symbiopôle" ; déjà tout un programme pour cet ennemi invétéré de la chimie et de ses lobbies.

SON PARCOURS ?

Etudes agricoles, stage en clinique vétérinaire et première installation en 1979, sur une petite exploitation laitière de 15 hectares dans l'Yonne. Mais très vite la déception : la promesse par un voisin d'une rétrocession de 50 hectares n'est pas tenue, la ferme n'est pas viable...

Ses études permettent alors à Pierre Dubourq de travailler comme technicien dans divers groupements de producteurs de Bourgogne et d'Auvergne, ceci de 1981 à 1985. Ces postes ont permis à notre Morvandiau passionné de nutrition animale de procéder à des expériences prouvant l'excellente influence des végétaux sauvages sur l'état général des animaux. Loin de lui, par exemple, l'idée aberrante de donner des farines de viande aux herbivores que sont les vaches !

Vient alors une période d'essai de mise en pratique des théories de Pierre Dubourq (de 1986 à 1994) : création d'une société dans le Gers avec un vétérinaire, mais cet ami de longue date pensait surtout thérapeutique, tandis que Pierre cherchait nutrition...

Puis quelques mois à Salon-de-Provence, mais là l'entourage était défavorable et surtout l'appel du pays, du Morvan, fut plus fort que celui du soleil et Pierre Dubourq se dit définitivement, en repensant à son pays, comme dans la chanson : "c'est là que je voudrais vivre".

Après des contacts infructueux à Avallon et à Saulieu, Pierre Dubourq rencontre un accueil très incitatif de la part de la municipalité de Précý-sous-Thil. Dans cette extrémité nord-est du Parc du Morvan, en 1994, la SARL Symbiopôle est créée et s'installe dans la zone artisanale des Ecugnères pour concevoir, fabriquer et vendre toutes sortes de spécialités nutritionnelles destinées aux animaux de rente.

SES MOYENS ?

D'abord un bâtiment sobre, net, propre de 880 m² et nous avons pu voir l'extension, en cours sur 440 m². Puis bien entendu le personnel, soit deux secrétaires et cinq agents de fabrication. Pas de budget de publicité, la promotion se fait par le bouche à oreille ; seulement la collaboration de quelques 20 VRP multicartes et bien sûr la bonne parole des distributeurs et commerçants. Pierre Dubourq accueille les clients, mais ne va pas les chercher, c'est cela la rançon de la qualité !

Justement, la qualité des aliments concoctés à Précý est le fruit de recherches continues, en collaboration avec divers centres à Toulouse, Bordeaux, Bailleul... D'où l'obtention certifiée par le Bureau Véritas de la conformité des produits avec les cahiers des charges Agriculture biologique.

Et là, Pierre Dubourq s'insurge contre le refus de la notification "Bio" sur ses aliments, alors que, par exemple, on parle tant des biocarburants...

Au hasard de la visite des hangars, le fabricant nous présente les stocks de poudres micronisées, d'extraits fluides, d'huiles essentielles qui vont permettre la diversification botanique de la nutrition des animaux. Ainsi sera combattue l'uniformisation alimentaire due à l'intensification à outrance, d'où déséquilibre biologique, induisant des pathologies pourtant évitables.



■ Bidons d'extraits liquides des nombreuses plantes, produits naturels

Dans cette zone artisanale de Précý, arrivent donc à Symbiopôle plus de 150 produits végétaux sauvages et divers, en provenance du Morvan, bien sûr, mais aussi les algues de Bretagne, les orties du Pays basque...

Les plantes sont mises à macérer dans un mélange de vinaigre biologique, d'alcool et d'eau, durant six semaines. Se succèdent ensuite pressage et obtention de près de 40 complexes botaniques ainsi que d'autres produits finis secs.

Partent alors de l'usine environ 600 tonnes par an de produits variés, pour tous animaux (sauf ceux dits de compagnie !) principalement en France, mais aussi 10 % à l'export : Allemagne, Belgique, Espagne.

Soulignons ici que Pierre est un sage (bien sûr puisque Morvandiau !) en se contentant d'une croissance modérée (10 à 15 % par an). Accordant la plus grande importance à la recherche technique et scientifique, il refuse de travailler avec les partisans de l'intensification et de ses excès.



■ Bidons d'extraits liquides des nombreuses plantes, produits naturels

Toujours en étroite relation avec son pays de Lormes, le travail de Pierre Dubourq l'a amené à poser sa vie personnelle à quelques minutes de Précý-sous-Thil, à Montigny-Saint-Barthélémy ; rejoignant chaque matin son bureau où il se dépense 35 heures plusieurs fois par semaine et où trône la médaille de Vauban, sur le socle de granit qui symbolise le Prix de l'Essor du Morvan, ô combien mérité et attribué pour 2005 par le Comité d'Etudes et d'Aménagement du Morvan et la Fondation de France.

L'AVENIR ?

Pierre Dubourq se pose évidemment maintes questions, mais il veut affirmer sa foi dans les vertus de la nature et des plantes ; ceci en marchant et en cherchant... par exemple le combat contre les maladies nosocomiales... La biologie peut-elle gagner, là où la chimie ne suffit pas à vaincre ? Vaste programme... bon courage, Pierre Dubourq et bravo !



■ ici les extraits secs, qui eux aussi vont apporter la touche biologique dans les aliments.