

CONSEIL DE LA SEMAINE

## Le défaut de paiement des fermages

par le Conseil Juridique du Cerfrance Aveyron

La 1<sup>ère</sup> Chambre Civile de la Cour de cassation vient à nouveau de trancher par un arrêt du 11 septembre 2024 sur l'absence de paiement d'un fermage. La question était de savoir si l'absence de paiement constitue ou non une libéralité (don) rapportable à la succession sans limite de durée.

Les faits sont les suivants : des parents ont consenti un bail rural au profit de leur fils. Par suite du décès des parents (bailleurs), les héritiers ont constaté que certains loyers du bail n'avaient pas été payés. Ils ont demandé que le preneur du bail paye les arriérés de loyer non payés et ont sollicité la requalification du défaut de paiement des loyers en donation déguisée.

La cour retient que pour qualifier le défaut de paiement de donation déguisée, il convient d'apporter la preuve de la volonté pour le bailleur de l'intention libérale (abandon désintéressé).

Considérant que cette volonté de s'appauvrir sans contrepartie n'avait pas été démontrée, la Cour de Cassation a retenu que le défaut de paiement des fermages ne constituait pas une donation déguisée.

L'inexécution du paiement des loyers ne constitue pas d'office une intention libérale. Encore faut-il apporter la preuve de cette intention (exemple : volonté de renoncer à percevoir les loyers).

Tout l'intérêt de cette qualification concerne le délai de prescription et donc le rapport à la succession.

En effet, les dettes de loyer se prescrivent par cinq ans alors qu'une libéralité ne se prescrit pas.

La vigilance s'impose et le mieux reste donc de payer ce qui est dû.

Le service juridique du Cerfrance Aveyron peut accompagner les chefs d'exploitation dans leurs réflexions relatives à leur avenir et à celui de leur exploitation.



Portrait

## Christine Lesniak, de Sylva Bois à La Chocotine

Pour Christine Lesniak, le chocolat, c'est une histoire d'amour, et de reconversion. En effet, elle travaillait auparavant à la coopérative Sylva Bois, avant de changer d'horizons, en septembre 2023.

Christine a repris «La Chocotine» à Rodez, tenue auparavant par Madame Dumez, avant son départ à la retraite. Celle-ci a fait tourner la boutique pendant presque 20 ans, en faisant une adresse populaire et qualitative.

C'est ainsi que Christine a décidé de garder la même ligne que sa prédécesseure. Depuis la reprise de la boutique, la fréquentation est stable.

Les produits chocolatiers de la maison alsacienne Schaal, valeur sûre, remplissent toujours la boutique.

On retrouve aussi les indétrônablement dragées de la marque Médicis, représentés en vastes déclinaisons (agrandie) à la Chocotine. Plusieurs gammes sont disponibles : pour les fêtes, mariages, baptêmes...

Depuis son installation, Christine a complété ses gammes avec des plaques de chocolat cassées, mais aussi des tablettes issues d'autres artisans régionaux, tels que Île de Ré Chocolats (utilisant par exemple la fleur de sel de l'île de Ré mais aussi du beurre AOP Charente-Poitou). «Mes produits varient aussi selon la demande, le bouche à oreille... Dans ma boutique, on trouve aussi des gâteaux à la broche, faits en Aveyron. Je fais quelques salons thématiques locaux, mais aussi sur le territoire national, je me suis déplacée à Toulouse, Vannes en Bretagne... Je pense que c'est important de garder et de faire découvrir nos spécialités à d'autres régions.



D'ailleurs, il est amusant de voir quelles sont les préférences selon les régions. Un produit comme les cookies peut par exemple très bien marcher en Bretagne, mais moins dans une autre partie du territoire comme ici par exemple» commente Christine.

A la Chocotine, on trouve les classiques aux plus originaux.

### A chaque saison, ses spécialités

Hiver et fêtes de fin d'année oblige, il y a toujours des guimauves, les emblématiques marrons glacés, lots et chocolats spécial Noël, ballotins croulants de pralines, truffes et chocolats artisanaux divers, calissons, chardons à l'eau de vie...

Mais aussi des pâtes de fruits, pâtes à tartiner, confiseries Crousti pop (riz soufflé enrobé de chocolat).

Pour Pâques, on tablera évidemment sur des gammes spéciales et étendues. Les assemblages et emballages sont entièrement réalisés aux soins de la petite équipe de La Chocotine.

En été, la légèreté des galets sera davantage plébiscitée.

Christine fourmille d'ailleurs de plein d'idées pour la suite : de la bière au chocolat serait par exemple à l'étude. Elle envisage également à l'avenir d'intégrer à sa gamme des gâteaux polonais, comme clin d'oeil aux origines de son mari (gérant au restaurant Le Bistrot) et pour faire découvrir un peu de ce patrimoine à sa clientèle locale. «Actuellement, je revends des chocolats, mais plus tard, nous pensons peut-être, mon mari et moi, à nous tourner un peu plus du côté de la réalisation en biscuiterie. Des gâteaux locaux et incontournables comme la fouace, par exemple, marcheraient bien pense» rapporte-t-elle.

Pour les fêtes, La Chocotine est ouverte tous les jours, de 9h30 à 19h, au 25 rue du bal à Rodez.

www.chocotine.com

Contact : lachocotine@orange.fr et au 0565682449

Elisa Llop

Livre jeunesse

## Le fromager du buron

Dans la collection jeunesse des petits romans naturalistes (des éditions Grand petit monde basée à Lanuéjols en Lozère), accessible dès 10 ans, vient de paraître Le fromager du buron. Ce petit roman édité en partenariat avec le Parc naturel régional de l'Aubrac, raconte l'histoire d'Ugo Diaz qui a repris le savoir-faire de fromager fabriquant du Laguiole AOP dans un buron sur l'Aubrac.

En se promenant avec son père sur le plateau de l'Aubrac, Ugo

passé près de nombreux petits bâtis de pierre en ruine. Il découvre l'histoire des burons dans lesquels, auparavant, était produit du fromage selon un savoir-faire traditionnel. Au fil du temps, ils avaient fermé leur porte.

Au bout d'un chemin de terre dessiné entre les pâturages, Ugo est impressionné d'entrer dans un des derniers burons encore animés. Les vaches en estive, heureuses de savourer les plantes fraîches des prés, viennent de donner leur précieux lait. Un homme s'active près d'une gerle. Il découpe soi-

gneusement le lait caillé. Le vieux buronnier est en train de faire du Laguiole. Dans la cave d'affinage, Ugo s'émerveille devant d'énormes tommes de fromage.

Ces souvenirs d'enfance resteront gravés dans sa mémoire jusqu'au jour où lui-même a choisi de reproduire les gestes des buronniers et de perpétuer ce savoir-faire.

L'histoire de ce buronnier nouvelle génération est complétée dans ce livre par un cahier nature avec notamment des ateliers pratiques pour faire du beurre «maison» et de la tome fraîche.



Le fromager du buron est le troisième livre de la collection jeunesse «Les petits romans naturalistes» (dès 10 ans), éditée par le GRAND petit monde basé à Lanuéjols, près de Mende. Elle consacre sa ligne éditoriale au patrimoine naturel

et culturel local. Au fil des pages, les jeunes lecteurs explorent les secrets du patrimoine naturel et culturel, découvrent une passion et, qui sait, un futur métier !

Disponible en librairies (12 €)