Parcours

EN DIRECT DE
LA FERME DE BONNEVILLE

Rencontre avec
Christel et Yann Duperat,
Benoît et Emmanuel
de Saint Léon Langles
Thairé-le-Fagnoux

Aux confins du marais poitevin, entre plaine et océan, la ferme de Bonneville a commencé à tracer des sillons verts dès les années 60. Aujourd'hui, sur les terres de 3 fermes regroupées, Christel, Yann, Benoît et Emmanuel ont réuni leur passion et leurs convictions en une agriculture respectueuse du vivant et de la nature.

Alors que la grogne des agriculteurs résonne dans toute la France, la ferme de Bonneville semble vivre dans une autre dimension agricole. Car il n'y a pas une agriculture mais bien des agricultures : des convictions, des techniques, et au final des produits **différents**. Et les consommateurs, eux ?... pas si différents et dans tous les cas, pas indifférents, puisque les Français sont de plus en plus nombreux à consommer "bio", avec 62% de consommateurs "bio réguliers", selon l'Agence Bio. "*Ce sont les consommateurs qui feront changer les choses*" affirme Christel Duperat. Ils sont de plus en plus sensibles à la culture bio qui gagne du terrain. Il faut beaucoup expliquer notamment comment cuisiner les produits et leur réapprendre le goût. Pour ce faire, Christel propose régulièrement des recettes testées avec les produits de la ferme sur leur site et sur la page Facebook.

Tous les produits de la ferme sont proposés en vente directe que ce soit dans la boutique de la ferme, en magasins bio et en épiceries fines, ou chez des artisans transformateurs. Un circuit court, à échelle humaine qui privilégie la fraîcheur des produits mais qui demande aussi un effort en marketing. Il faut savoir être présent régulièrement sur internet, aller sur les salons et autres manifestations et toujours démarcher de nouveaux prospects. La vente directe nécessite aussi de faire des choix agronomiques pertinents pour adapter la production aux aléas naturels sans qu'intervienne une logique économique ; cette dernière tentant d'adapter par la force la nature à ses impératifs.

La ferme de Bonneville fait de l'élevage de bovins, ovins, et volailles (poulets, canards, pintades), engraisse des porcs et produit des oeufs.

Pour le plaisir de manger ses propres produits à partir de ses céréales, la ferme a commencé à expérimenter la fabrication de farine, puis d'huile. Aujourd'hui, 2 moulins à grains produisent différentes variétés de farines de meule et 6 variétés d'huiles vierges pressées à froid.

Pour produire bio, il faut à la fois respecter un cahier des charges européen et être contrôlé par un organisme certificateur au minimum une fois par an. Etre agriculteur bio, cela signifie aussi beaucoup de souplesse pour s'adapter aux aléas naturels, ainsi que de la recherche en terme d'agronomie, en techniques de production, et de l'innovation dans les techniques culturales. La lutte contre les adventices, des maladies et des parasites commence avec la prévention, comme la rotation des cultures ou les faux-semis. La diversification est aussi le b.a-ba de l'agriculture biologique. Après les semis, la mécanique prend le relais avec la herse étrille ou la bineuse à dents

agressives et équipée d'une caméra. Le matériel est de plus en plus sophistiqué et performant. Si les coûts de production restent élevés, leur productivité ne cesse de croître avec des performances pouvant parfois se rapprocher de celles des agriculteurs conventionnels.

Pour que ce modèle agricole, auquel ils croient perdure, ils n'hésitent pas à le partager avec des élèves, des étudiants, des agriculteurs en réflexion ou en recherche technique et même des consommateurs curieux par le biais de l'office du tourisme...

Sur leurs terres, et comme plus de 26 000 exploitants bio sur tout le territoire, Christel, Yann, Benoît et Emmanuel se battent au quotidien pour développer un modèle agricole qui préserve notre planète. Fiers du chemin parcouru, ils restent confiants en une prise de conscience de plus en plus grande des consommateurs. ■

L'info de l'OGA Atlantic et de l'AGA Vendée
Lettre d'information des artisans, des commerçants et des professions libérales de Vendée
57 Acti-Nord Beaupuy 3 - BP 225 - 85006 La Roche-sur-Yon - Tél : 02 51 34 11 03 - Fax : 02 51 34 12 13 - E-mail : contact@oga-atlantic.fr ou contact@agavendee.fr
www.oga-atlantic.fr - www.agavendee.fr - Directeur de la publication : Nelly Bonnet - Responsable de la rédaction et de la conception : Nathalie Azmi - ISSN 2104-1687