

## Aux bons pains paysans de Mary et Louis-Marie

Une ferme autonome, ancrée dans son territoire, transmissible, produisant des produits de qualité dans le souci de préserver les ressources naturelles : à Amilly, dans le Loiret, la ferme de Mary Tardif-Bonneau et Louis-Marie Bonneau est un bel exemple d'agriculture paysanne.

**E**n 1986, Louis-Marie s'installe en élevage laitier avec son frère. Leur ferme, sous le statut d'un Gaec<sup>(1)</sup>, est à une vingtaine de kilomètres de chez lui. Mary, après avoir été licenciée en 2005, suit une formation de CAP Boulanger. En 2008, les premiers pains sortent du fournil aménagé dans une vieille étable. En 2010, Louis-Marie quitte le Gaec et la rejoint pour concilier le travail avec leur famille de trois enfants. Il produit la farine dont elle a besoin et l'aide à la transformation. C'est le début de l'aventure !

Aujourd'hui, ils disposent d'une surface cultivable de 22 hectares et transforment les céréales qu'ils produisent en pains (entre 400 et 550, selon les semaines). « Le prix du pain courant est de 4,50 euros le kilo, précise Mary. Mais comme nous n'avons pas augmenté depuis 2008, en septembre nous augmentons... »

Dégager deux salaires sur une vingtaine d'hectares en grandes cultures, c'est un record ! Louis-Marie a un statut d'exploitant agricole et Mary est salariée de l'exploitation, une formule qui permet une meilleure couverture sociale pour la famille. Ils embauchent également Marie-Jo, salariée le vendredi pour les aider à la fabrication du pain.

### Cinq variétés de blé, cultivées en bio

Louis-Marie cultive un mélange de cinq variétés de blé, choisies pour leur aptitude à être travaillées lors de la fabrication de la pâte, leur aspect, mais aussi le goût de leur pain. À l'écoute des avis des clients, le couple a diversifié sa gamme et fabrique aussi des biscuits et des brioches.

Les terres sont cultivées en bio. Louis-Marie a gardé une partie de celles qu'il travaillait avec son frère, labellisées depuis 1997, ce qui lui a évité une longue période de conversion. Les rotations qu'il met en place contiennent des légumineuses pour augmenter l'apport azoté et lutter contre le développement des mauvaises herbes.

La quasi-totalité des matières premières que le couple utilise est produite sur la ferme : blé, épeautre, petit épeautre, et même une partie des œufs pour les brioches.



Louis-Marie Bonneau et Mary Tardif-Bonneau produisent des farines, du pain et de la brioche au levain naturel, en bio. Ils exploitent 22 hectares à Oussoy-en-Gâtinais. Les céréales sont transformées en farine dans leur moulin, à Amilly. Ils cuisent leur production dans leur fournil et la vendent en direct.

En ce qui concerne la transformation, tous leurs pains sont faits avec du levain naturel qu'ils préparent eux-mêmes (mélange d'eau et de farine). « La présence du levain révèle les critères subtils et particuliers de la saveur et du parfum du pain, commente Mary. C'est pourquoi, pendant les jours qui suivent la cuisson, quand les conditions de conservation sont correctes, le pain continue d'affiner son caractère. »

La culture en bio limite l'utilisation d'intrants et la vente en circuit court leur permet de fixer eux-mêmes leurs prix, en respectant les coûts de production. Ainsi, Mary et son compagnon ne sont pas dépendants du marché et sont plus résistants aux aléas économiques qui peuvent survenir.

Autonomie certes, mais pas autarcie ! La totalité de leur production est vendue localement, directement sur la ferme, sur le marché, dans des magasins bio ou des amaps aux distributions desquelles ils se font un plaisir de participer. La ferme est également ouverte aux visiteurs : Mary et Louis-Marie sont ravis de discuter de leur passion et de présenter leur outil de travail. Invités à passer au fournil pour découvrir le métier, les consommateurs et les consommatrices peuvent parfois mettre

la main à la pâte. Ils ne sont pas les seuls : trois futurs boulangers sont aussi passés au fournil pour y découvrir un aspect peu connu du métier : le travail des champs et la partie meunerie, jusqu'au pain au levain naturel. Depuis, ils se sont installés en Auvergne, dans les Deux-Sèvres et dans la Nièvre.

Louis-Marie atteindra l'âge de la retraite dans moins de cinq ans. D'ici là, il aimerait acquérir quelques hectares de plus pour améliorer ses rotations et sécuriser la production. Aujourd'hui, il est locataire des terres qu'il cultive. Cependant la ferme est déjà transmissible en l'état puisqu'elle est fonctionnelle et autonome financièrement.

Mary et Louis-Marie ont optimisé leur activité tout en accordant plus de temps à leur famille. Ainsi, cette ferme est un exemple réjouissant de l'application des principes de l'agriculture paysanne. Mais il ne s'agit que d'un exemple parmi d'autres : l'agriculture paysanne est multiple, et c'est aussi cette diversité qui fait sa richesse ! ■

**Elisa de Mèredieu,**

animatrice de la Confédération paysanne du Loiret

(1) Groupement agricole d'exploitation en commun