

Seine-Maritime Paysanne-fromagère et militante

Sophie Grenier s'est installée en 2006 avec ses parents sur la ferme familiale, en Pays de Caux. Depuis, elle transforme et vend en direct une partie de la production de lait. Cinq personnes travaillent aujourd'hui sur cette ferme.

Sophie Grenier est paysanne et fromagère à Saint-Vaast-Dieppedalle, au lieu-dit Artemare, dans le Pays de Caux. La région bénéficie de terres riches et les fermes y sont grandes, souvent plus de 200 hectares. Sophie a 38 ans, elle est mariée, mère de trois enfants âgés de 13 à 8 ans. Elle est ingénieure agronome, après avoir effectué des études d'environnement et d'écologie. Elle a été animatrice dans les Pyrénées d'une association pour le développement de l'emploi agricole et rural (Adear), proche de la Confédération paysanne, puis y a appris le métier de fromagère.

Ses parents sont aussi agriculteurs à Artemare, sa grand-mère l'était aussi. En 1987, son père, Jacques Follet, participait à la fondation de la Confédération paysanne; sa mère, Marie-Odile, en est aussi une militante active. Pendant trente ans, Jacques et Marie-Odile ont amélioré les conditions d'élevage, pour maintenir le plus de pâturages et ainsi concilier rentabilité, préservation de la biodiversité, limitation des pollutions, et surtout la qualité du lait.

En 2006, Sophie s'installe avec ses parents sur la ferme familiale, avant d'être rejointe en 2010 par son mari, Mathieu, également ingénieur agronome de formation.

Les deux familles travaillent en gaec⁽¹⁾ sur cette ferme de 104 hectares. Avec 60 vaches élevées sur 40 hectares de prairies, elles produisent 300 000 litres de lait bio, désormais labellisé AB. Dans sa fromagerie, cinq jours sur sept, Sophie transforme un quart de la production en beurre, crème, fromages frais et tommes des Prés d'Artemare (l'autre partie est vendue à la laiterie Danone). Aidée par Mathieu, elle vend ses produits sur les marchés. Le samedi matin, c'est à Yvetot, la ville proche, que ça se passe. Mais tous les vendredis, de 16 heures à 19 heures, le marché est organisé sur la ferme même, où d'autres producteurs approvisionnent les clients en légumes, viande, huile ou pâtisseries... Ce marché est fort apprécié par les habitants des villes et villages voisins. Sophie vend aussi ses pro-



Tous les vendredis après-midi, au petit marché organisé sur la ferme même, Sophie Grenier vend sa production: beurre, crème fraîche, fromage blanc, délices de lait (dessert à base de fromage blanc, de confiture de lait et nappé de crème fouettée) et deux fromages: le « palet », petit fromage crémeux, et la « tomme des prés ».

duits à la ferme le samedi après-midi, dans le même créneau horaire, fournit régulièrement deux amaps dans la région, et chaque mois en livre une troisième... à Bagnolet, au siège national de la Confédération paysanne.

Un métier de service public

Sophie partage le travail de la fromagerie avec une salariée. Très absorbée par son activité professionnelle, elle libère quand même du temps pour le consacrer à sa famille, à ses enfants et partager avec eux des activités culturelles, des rencontres... Travaillant avec ses parents, elle réussit à partir en vacances deux semaines l'été.

Même si leur décision de quitter leur activité salariée a entraîné pour eux une baisse de revenu, Sophie et Mathieu ne regrettent pas leur choix; il leur apporte une meilleure qualité de vie. De plus, leur installation a bien sûr été facilitée par l'existence de la ferme familiale. Sophie estime qu'elle exerce un métier de service public en produisant des aliments sains et de proximité, mais aussi en aménageant les paysages et en participant à l'animation de son pays. Ainsi, elle est très sollicitée par les lycées ou les communes pour des marchés, des animations...

La jeune femme sait que le milieu agricole est plutôt masculin, mais elle exerce le métier qu'elle a choisi, avec un statut de paysanne à part entière. Elle participe activement à la vie de plusieurs structures: la Confédération paysanne, mais aussi les Défis ruraux (association de Seine-Maritime, membre du réseau des Civam) et le Groupement des agriculteurs bio de Haute-Normandie.

Elle souhaiterait trouver plus de temps pour développer l'accueil et l'animation à la ferme, afin de la rendre encore plus vivante. Elle aimerait intensifier sa vie militante et associative au sein de la Confédération et autres associations, où elle rencontre déjà des jeunes avec des parcours différents, des projets innovants et créatifs. ▢

Yves Certain, Léo Glangetas, Michèle
et **Jean-Paul Desjardins**, adhérents en Seine-Maritime des Amis de la Confédération paysanne
www.lesamisdelacnf.org

(1) Groupement agricole en commun.

GAEC Les prés d'Artemare
308 Impasse d'Artemare
76450 Saint-Vaast-Dieppedalle
02 35 96 57 41
presdartemare@nordnet.fr
facebook/lespresdartemare