



Agriculture bio : « La vente directe nous sauve »

Éric de GRANDMAISON.

En pleine mutation de l'agriculture, le Ceser (1) est allé découvrir une ferme bio à Beaucouzé

(Maine-et-Loire). Isabelle et Sylvain y défendent les circuits courts et surtout la confiance et la proximité. Témoignage

On peut ramer avec le sourire. À Beaucouzé, à la Grande-Houssaie, Isabelle et son fils Sylvain Brisset, en Gaec (Groupement agricole d'exploitation en commun), triment dur pour un métier qu'ils adorent : ils sont agriculteurs labellisés bios. 171 hectares, 65 vaches allaitantes limousines et 110 brebis Lacaune. « C'est dur, les prix du bio ne sont pas à la hauteur de ce que l'on fait, explique Isabelle, 56 ans. Le Covid a tout chamboulé, le bio est en crise. »

Éric Touron, maire de Distré et conseiller régional (UDI), ne fait pas forcément dans l'euphorie. « Vous vous rendez compte qu'on retrouve du bœuf fermier dans les steaks hachés, plus que de la viande conventionnelle ? »

Le rêve le plus cher d'Isabelle, c'est de « pouvoir transmettre, d'ici six ans, à ses enfants, une ferme bio à l'équilibre ». Elle y croit dur comme fer. Pas encore gagné. « Il y a des mois où on ne se verse pas de salaire. » Isabelle glisse que son « but n'est pas d'être riche ». Ce qu'elle aime, c'est renforcer les liens avec les consommateurs. Le duo d'agriculteurs a mis le turbo, et investi 340 000 dans la

construction d'un magasin de producteurs. S'y retrouvent le vendredi après-midi et le samedi matin quatre à cinq producteurs. Légumes, viande, œufs, produits laitiers, huile, miel, et bientôt pain. Un laboratoire de confection de yaourts et fromages a été construit il y a deux ans. « Pour construire la yaourtière, nous avons fait appel à un financement participatif sur Mimosas », site de financement participatif de l'agriculture et de l'alimentation. « Au départ, j'avais un peu honte, confie Isabelle. J'avais l'impression de faire la manche ! » Au final, plus d'une centaine de personnes ont investi, « je les ai payés largement en fromages », explique-t-elle. Outre les tommes, Isabelle y fabrique environ 320 yaourts par semaine.

« Pas de simples clients » « On vend en direct, c'est ce qui nous sauve, explique Isabelle. L'avenir de l'agriculture, c'est le consommer chez nous. Les gens sont sensibles aux déplacements. Une partie des jeunes est en train de se poser des questions sur l'environnement on a pas mal de 28-30 ans qui viennent au magasin. » Isabelle et Sylvain y cultivent la confiance et la proximité. « On produit nous-mêmes, alors, on sait ce que l'on vend. Les consommateurs ici sont autre chose que de simples clients. »

Tous partagent la conviction d'une autre agriculture. « En bio, il y a des

intentions qui se heurtent à la réalité, souligne Denis Laizé, président de la chambre d'agriculture du Maine-et-Loire. Il ne suffit pas de dire qu'on veut consommer bio et une agriculture durable. Beaucoup de gens se comportent en consommateurs plus qu'en citoyens. »

(1) Ceser : Conseil économique, social et environnemental des Pays de la Loire.



Isabelle Brisset présente une tomme bio produite à la ferme et affinée pendant deux mois.