

BRESSUIRE

NOUS CONTACTER



Rédaction de Bressuire :
2, place Jeanne-Marie-Berton
79300 Bressuire
Tél. : 05 49 65 00 27
bressuire@courrier-ouest.com
Publicité :
Précom, Tél. : 05 49 28 62 29
Petites annonces gratuites sur nos sites internet :
ouestfrance-auto.com (rubrique vendre)
ouestfrance-immo.com (rubrique déposez une annonce)
Avis d'obsèques : Tél. : 02 56 26 20 01 (prix d'un appel local. Numéro non surtaxé)

Abonnements et portage : 02 41 808 880 (non surtaxé)



ON EN PARLE Une course d'orientation à Nueil-les-Aubiers

Une course d'orientation est organisée dimanche à Nueil-les-Aubiers. Celle-ci est proposée par l'APEL de l'école Saint-Jacques-de-Compostelle. Deux possibilités : une course d'orientation sportive (dès 16 ans) et une familiale. Les bénéficiaires serviront à réduire le coût du voyage scolaire prévu à Coutières. Inscriptions sur le site internet HelloAsso course d'orientation apel. Renseignements au 06 14 19 86 44.

À RETENIR Nuit

La Nuit du jeu est de retour pour la sixième édition. Le festival ludique itinérant du Bocage s'arrête au Breuil-Bernard, près de Moncoutant, à la salle des fêtes, vendredi 3 février de 17 h à 1 h et samedi 4 février de 14 h à 1 h. Jeux de société, jeux en bois, espaces petite enfance... il y en a pour tous les âges. Contact : contact@deenbulles.org

Ils produisent farines et huiles

Mathilde et Anthony Roy transforment leurs céréales en farines et en huiles à Saint-Aubin-de-Baubigné et sont labellisés Bienvenue à la ferme. Le Courrier de l'Ouest les a rencontrés.

Nous maîtrisons toute la chaîne, de la graine au produit fini, assure Anthony Roy, 39 ans et agriculteur biologique en conversion, installé depuis fin 2016 au lieu-dit la Claie à Saint-Aubin-de-Baubigné, commune déléguée de Mauléon. Après des études en mécanique agricole et un emploi de chauffeur d'engins à Yzernay, Anthony a suivi une formation d'octobre 2015 à juin 2016 pour obtenir un brevet professionnel responsable d'exploitation agricole aux Sicaudières à Bressuire. Il a repris la ferme de son père, qui élevait des vaches pour leur viande. « Je suis la cinquième génération. » Avec sa mère et sa sœur, il a constitué une Exploitation agricole à responsabilité limitée (EARL). Ensemble, ils cultivent 80 hectares et élèvent poulets et pintades selon le cahier des charges Label Rouge dans trois poulaillers. En individuel, il possède aussi trois autres poulaillers et s'occupe de 65 hectares. Son père, « comme tout agriculteur à la retraite, lui donne un coup de main. »



Mathilde et Anthony Roy produisent eux-mêmes, dans leur ferme, des farines et des huiles à partir des céréales qu'Anthony cultive.

« C'était un dimanche après-midi... »

Depuis juin 2022, lui et son épouse Mathilde, 37 ans, transforment les céréales qu'ils cultivent en farines et en huiles dans trois préfabriqués destinés chacun à une étape particulière : meunerie, huilerie et embouteillage, puis ensachage et stockage. L'idée de fabriquer farines et huiles remonte à 2020. « C'était un dimanche après-midi. On regardait un documentaire sur les transformations à la ferme et il y avait un céréalier qui produisait sa farine. Donc on

s'est dit qu'on allait en faire aussi avec de l'huile », se souviennent-ils. « Moi, je suis secrétaire médicale à l'hôpital de Cholet depuis 15 ans. J'avais envie de changement et puis on cherchait à valoriser le travail à la ferme », poursuit Mathilde. Après s'être renseignés sur la transformation ainsi que sur les céréales et le matériel nécessaires, ils commandent en 2021 les machines dont les deux principales : « Une presse à huile de 8 000 € arrivée en avril 2022 conçue dans la Loire et un moulin à meule de pierre à 12 000 € fabriqué dans l'Ain, reçu en septembre 2022 ». Pour les acheter, ils ont pu bénéfi-

cier du Plan de compétitivité et d'adaptation des exploitations agricoles (PCAE) pour la transformation et la commercialisation de produits agricoles de la Région Nouvelle-Aquitaine. Le couple a suivi des formations auprès des constructeurs et de l'association Agrobio Deux-Sèvres. Anthony sème une douzaine de cultures en rotation : blé, orge, avoine, triticales pour les animaux, épeautre, seigle, sarrasin, colza, tournesol, maïs, féverole et lupin d'hiver. L'agriculteur veille sur ses cultures jusqu'à la récolte : « J'ai une moissonneuse. Je stocke les grains et j'ai aussi une trieuse pour leur enlever les impuretés. Rien ne bouge de la ferme. C'est notre avantage pour la traçabilité. Cela évite aussi les intermédiaires. » L'excédent est envoyé chez le négociant de la commune. Après avoir transformé le blé, le seigle, l'épeautre et le sarrasin en farines et le colza et le tournesol en huiles pressées à froid, place à l'ensachage à la main et à l'embouteillage. « Je travaille à 60 % depuis le 1^{er} janvier 2023. Je m'occupe de ça pendant mes deux jours à la ferme. Et Anthony coud les sachets de farines », souligne Mathilde.

Le couple livre une vingtaine de points de vente dans les Deux-Sèvres, le Maine-et-Loire et la Vendée, surtout des épicerie et des supérettes. « Nous livrons aussi la boulangerie Thomas à Mauléon pour le pain poitevin. Quand ils nous ont dit que notre farine était top, on était fiers », se rap-

pelle Mathilde. Les produits de Mathilde et d'Anthony sont vendus jusque sur l'île de Ré et dans les Vosges grâce à des amis. Parents de trois garçons âgés de 11, 8 et 5 ans, ils admettent qu'ils travaillent le soir et le week-end pour leur ferme. « On travaille pour nous, ce n'est pas pareil. C'est un projet de famille. Nos garçons sont à fond avec nous », sourit Mathilde. Anthony et Mathilde sont satisfaits de leurs six premiers mois. « Nous sommes tombés en plein dans la pénurie d'huile. Ça nous a poussés dans un élan », explique Anthony. On a des bons retours sur nos produits. Ça montre que ça peut fonctionner. » Le couple veut agrandir son réseau de points de vente, faire des animations et continuer à démarcher des boulangeries. « Pourquoi pas élargir un jour notre gamme et vendre sur internet. Peut-être créer de l'emploi. Il y a du travail à la ferme et la transformation n'est pas inintéressante », déclare-t-il.

Justine MARTINE

900

LITRES

De juin à décembre 2022, le couple a produit 900 litres d'huile de colza et, pendant moins longtemps, 150 litres d'huile de tournesol à cause de l'amertume due à la sécheresse cet été.

Contact : laclaiedes-champs79@gmail.com



Comme le tournesol, l'huile de colza est pressée à froid. Les déchets de colza (dans le tonneau vert) servent d'alimentation à des bovins dans une ferme de Maulévrier (Maine-et-Loire).

PHOTO : CO - JUSTINE MARTINE

Bienvenue à la ferme est un plus

La ferme de la Claie entre dans le réseau Bienvenue à la ferme aujourd'hui.

Pour Mathilde et Anthony Roy, intégrer le réseau « est un plus. Nous avons demandé à rejoindre le réseau pour avoir un label en plus. C'est une valorisation et gratifiant pour nos produits. » Ils proposeront aux visiteurs de découvrir leur ferme et les locaux de transformation de céréales en farines ou en huiles. « Pour le moment, c'est du temporaire.

Nous sommes en train de détruire un hangar pour fabriquer un nouveau bâtiment qui accueillera les préfabriqués d'ici la fin de l'année, explique Anthony Roy. Chacun des préfabriqués gardera sa fonction : atelier meunerie, atelier huilerie et atelier stockage et ensachage. » Le couple va aussi s'équiper de vis à grains car, actuellement, Anthony verse à la main les sacs de 25 kg dans le moulin. « C'est physique. À terme, le système sera semi-autonome. »

À SAVOIR Différentes farines

Depuis qu'ils ont installé le moulin, Mathilde et Anthony commercialisent plusieurs types de farines, du T80 en blé et en seigle et du T130 en sarrasin et en épeautre. Les tamis sont nettoyés après chaque céréale,

notamment pour éviter que des traces de gluten se retrouvent dans la farine de sarrasin qui n'en contient pas. Le couple prévoit aussi de fabriquer, dans les mois à venir, de la farine de blé en T65.

CINÉMA

Jean-Claude Drouot en avant-première



« Monsieur Constant » présenté par le géant. PHOTO : ARCHIVES CO - JUSTINE MARTINE

Le cinéma Le Fauteuil rouge propose une avant-première pour le film « Monsieur Constant » vendredi, à 20 h 30. Pour l'occasion, l'équipe du film sera présente dont le réalisateur Alan Simon, Jean-Claude Drouot

et Danièle Évenou. Ancien photographe de guerre, Constant Lucas vit sur l'île aux Moines en Bretagne. Un jour, son fils débarque.

Contact : 05 49 82 21 89.

PRATIQUE

LOISIRS

Piscine. Fermée.

Médiathèque. De 14 heures à 18 h 30 (tél. 05 49 65 29 27).

Le Théâtre. De 13 h 30 à 18 heures (tél. 05 49 80 61 55).

Office de tourisme. De 10 à 12 heures et de 15 à 18 heures, 6, place de l'Hôtel-de-ville (tél. 05 49 65 10 27).

UTILE

Déchetterie. À Saint-Porchaire, de 8

à 12 heures et de 14 heures à 17 h 30 (tél. 05 49 81 15 15).

France services. De 13 h 30 à 17 heures, 19, rue du Général-Leclerc (tél. 05 49 80 49 49).

URGENCES

Centre hospitalier Nord Deux-Sèvres. Standard : 05 49 68 49 68 ; prise de rendez-vous : 05 49 68 29 77.

Police municipale. De 8 h 30 à 12 heures et de 13 h 30 à 17 heures (tél. 05 49 80 49 55).

CRÈCHE LES PETITS CHÊNES

Matinée **PORTES OUVERTES**
SAMEDI 21 JANVIER
De 9 h 00 à 14 h 00

Allée de la pépinière - Zone Alphaparc Sud - BRESSUIRE - www.lesptitschenes.fr

Bien dans sa maison

50% crédit d'impôt IMMÉDIAT

BRESSUIRE ET SES ALENTOURS

AIDE-MÉNAGÈRE et de nombreux autres services

06 43 31 54 12

bressuire@biendanssaison.fr
10 rue Paul Doumer 79300 Bressuire
www.biendanssaison.fr

NOS SERVICES

- AIDE-MÉNAGÈRE
- GARDE D'ENFANTS
- JARDINAGE ET PETITS TRAVAUX
- LIVRAISON DE REPAS À DOMICILE
En partenariat avec le restaurant La Folie
- AIDE À LA PERSONNE

Bien dans sa maison n° SIRET : 84024582300017 code APE : 8810A

Annanceurs, cette rubrique vous intéresse, contactez Additi Média par email : nouveautes@additi.fr