

# L'ambition du grain a

**LE THOU** La céréalière et boulangère, Stéphanie Tourneur a été distinguée, hier, au Salon de l'agriculture

Stéphanie Tourneur (voir photo ci-dessus) était venue une seule fois au Salon de l'agriculture. C'était dans une autre vie. Hier, elle a fait le déplacement du Thou à la porte de Versailles pour recevoir le trophée «jeune exploitant», un prix qui récompense une initiative prise en matière de développement de circuit court(1). Une distinction qui sa- lue également sa reconversion.

En 2010, après des études d'hôtel- lerie et quelques années de salariat dans une association pour promou- voir les produits régionaux, la jeune femme de 37 ans se lance et reprend l'exploitation de ses parents, céréa-

liers au Thou (canton d'Aigrefeuille- Aunis). Autre temps, autres mœurs, elle change de cap. Dès la reprise de l'exploitation d'une centaine d'hec- tares, elle se lance dans la conversion à l'agriculture biologique et rem- place une grosse partie des blés tra- ditionnels par des variétés anciennes.

Depuis 2012, accompagnée d'Em- manuel Marchand, elle produit du pain à partir de sa production. Des miches composées d'une vingtaine de blés différents, dont deux-tiers sont des variétés rustiques qui tom- baient dans l'oubli. Les 200 kilos pro- duits chaque semaine sont exclusi- vement écoulés en circuit court : à la ferme les vendredis, via à des Amap (association pour le maintien de l'agriculture paysanne), dans des ma- gasins de producteurs, sur des foires et marchés bio. Les élèves du collège de Dompierre-sur-Mer le trouvent également sur leur table de cantine

une fois tous les quinze jours.

Si, pour l'heure, Stéphanie Tour- neur fait jouer la solidarité pour mou- dre ses céréales, le moulin à pierre de- vrait prochainement arriver sur l'exploitation.

## Une démarche globale

Depuis le début de l'année, l'agri- cultrice de la Ferme du Mont d'or s'est également lancée dans la commercialisation de farine. Là en- core, uniquement à destination du consommateur. « Je tiens à cette proximité. Je veux savoir à qui je vends mes produits. Et les clients aiment savoir comment le pain est fait. Ils viennent régulièrement vi- siter l'exploitation », explique l'agri- cultrice qui a bénéficié de différen- tes subventions départementales, régionales et européennes pour la construction du bâtiment et l'ac- quisition de matériels liés à la

# u pain récompensée

transformation de la ferme. Autre projet pour 2013, dévelop- per un volet pédagogique. À plus long terme, avec son associé, elle a concocté un ambitieux pro- gramme d'actions à mener en dix ans qui «tend vers toujours plus de respect des hommes et de la na- ture». D'ici 2020, le duo aimerait ainsi produire dix tonnes de pain vendu en circuit court, cultiver dix cultures différentes, créer ou con- forter dix réserves de biodiversité ou encore protéger dix espèces ani- males. « Engagés dans une démar- che globale, nous souhaitons ten- dre vers plus d'autonomie et de sobriété », souhaite la lauréate.

## A. B.

Pratique : [www.lafermedumontdor.fr](http://www.lafermedumontdor.fr)

(1) Benoît Piron, arboriculteur bio de Saint-Pardoux (79) a également reçu ce prix.