



## 24 heures prend la clé des champs



À l'heure des moissons, Fabien voit le fruit de son travail sous forme d'épis dorés.



Avant de pétrir la pâte, Caroline tamise la farine issue du moulin dans la bluterie.

# Du grain au pain, les paysans-boulangers de Pomy sont au four et au moulin

**29/40** La ferme de Caroline et Fabien Thubert-Richardet, un domaine modèle d'agroécologie

Jean-Marc Corset Textes  
Christian Brun Photo

**S**ous un ciel chargé de nuages en ce début juin, alors que les prévisions pour les jours à venir ne sont guère rassurantes, Fabien Thubert-Richardet s'inquiète du contenu du pluviomètre posé sur une barrière devant sa ferme des Terres Rouges à Pomy. Le jour précédent, il a plu 40 litres au m<sup>2</sup>, ce qui fait 60 litres pour les trois derniers jours. En marchant au milieu de ses champs de céréales, situés à proximité de la maison, il venait de s'apercevoir qu'une partie de la plantation avait été couchée par la force des pluies. Pas de quoi alors s'inquiéter outre mesure. Mais fin juin, après les températures record vécues en Suisse, sa femme Caroline avoue: «On prie la pluie. Il ne faudrait pas que ça dure deux mois comme l'année dernière.»

Rappelant qu'ils n'ont pas la possibilité d'arroser, elle remarque que la canicule n'est pas mauvaise en soi pour ces variétés anciennes de céréales. Ne sont-elles pas originaires du Moyen-Orient? Pourtant, l'an dernier, avec la sécheresse, les grains étaient petits et le rendement moindre. Mais ce sont surtout les cultures qui leur succèdent, les intercultures (fourrages) et l'avoine destinées à l'alimentation des vaches qui risquent d'en souffrir, tout comme l'herbe fraîche. En 2018, des parcelles moissonnées, asséchées, n'avaient pas pu être labourées.

### «Plus anticiper»

Comme pour tous les paysans, les caprices de la météo sont une préoccupation quotidienne dans cette famille de la campagne proche d'Yverdon qui cultive des espèces de céréales donnant des farines originales pour produire ses spécialités de pain cuit au four à bois. Mais chez ceux qui ont choisi une agriculture bio, durable, qui veut préserver les ressources et la biodiversité, on est plus encore à l'écoute

de la nature, ayant moins recours à la science des hommes. «C'est comme pour la médecine alternative, nous devons beaucoup plus anticiper», dit Caroline.

À l'heure des moissons, le 22 juillet, alors que la moissonneuse a pris du retard, Fabien est à nouveau tracassé. Mais il entrevoit le fruit de son travail et ce que cette terre nourricière lui offre sous forme d'épis dorés ou rouges. Cette année, la récolte est «très bonne». Le couple, qui a deux filles et attend un troisième enfant, est en train de bâtir la ferme de ses rêves. Une exploitation modèle d'une économie rurale circulaire, qui fonctionne en boucle, leur permettant pratiquement de vivre de la production sur le domaine depuis les grains de céréales jusqu'au pain. Dans l'exploitation bio, toute activité y contribue, y compris les vaches (de races rustiques) qui, outre le lait, fournissent le compost sous forme de fumier comme engrais pour les plantations afin de se passer de la chimie.

Caroline, qui a fait des études universitaires en langues et en théologie, et Fabien, formé en biologie et écologie scientifique, ont forgé leurs convictions loin de Pomy, voyageant en France de ferme en ferme, avant d'en louer une en Savoie durant trois ans, en bio. Ils y ont appris les métiers de fromager et de boulanger et acquis leur savoir-faire. «Cela nous plaisait de retrouver l'agriculture traditionnelle. Nous voulions être proches du mouvement de l'agroécologie, un mode de vie qui comprend aussi des activités sociales et éducatives.» Son frère ingénieur agronome ayant fait un autre choix, Caroline, qui représente la sixième génération de cette ferme familiale, revient à Pomy s'installer avec son

mari dans le domaine en 2010, avant de le reprendre cinq ans après. «Nous avons décidé de tout reprendre à zéro, ici», remarque Fabien. Heureusement, la ferme avait déjà pris le virage du bio dès 2001 et ils savaient exactement dans quelle direction aller. Mais cette voie n'est pas de tout repos quand on construit une famille, même si l'exploitation compte deux apprentis agricoles et que les grands-parents sont encore actifs. Chacun est au four et au moulin.

### Un prix juste et défendable

La ferme des Terres Rouges, rénovée par leurs soins avec des matériaux de seconde main, cultive des variétés anciennes de blé, comme les blés poulards, et d'autres céréales naturellement pauvres en gluten, tels l'amidonnier - connue comme la plus ancienne céréale domestiquée par l'homme -, l'engrain, l'épeautre, ainsi que le seigle et exceptionnellement de l'orge de brasserie. Les surfaces ne sont pas très grandes et leur rendement faible. Il y a des aides de la Confédération pour l'agriculture bio. Mais l'important aux yeux du couple est que ces céréales apportent une haute valeur nutritive, sont très digestes et donnent une vraie identité de

goût, de texture et de couleur aux pains.

Toutes les farines sont produites dans leur petit moulin qui fonctionne à l'ancienne avec ses deux meules horizontales, ne provoquant ni échauffement ni oxydation du germe de blé. «C'est donc une farine plus riche», observe Fabien. De son côté Caroline, renforcée par deux personnes temporaires, s'occupe de pétrir le pain à la main avec ces farines fraîches qui ont maximum un mois. Après une très longue fermentation grâce au levain naturel, les pains sont cuits dans le four à bois. Aménagé dans une ancienne remise, celui-ci fonctionne trois jours par semaine de deux à trois fournées. Les Thubert-Richardet transforment 70% à 80% de leurs grains en farine, vendue telle quelle ou transformée en pains. Le reste part pour un moulin spécialisé. «Du moment qu'on a investi dans la vente directe, nous cherchons à tout transformer pour valoriser notre production», relève l'agriculteur.

Cette production artisanale signifie-t-elle un prix du pain élevé? «Nous avons décortiqué toutes les étapes pour parvenir à un prix juste et défendable, répondent-ils. Sur les pains spéciaux avec des farines bios, cuits au feu de bois, nous ne sommes pas plus chers. C'est difficile, mais nous défendons l'idée que l'agriculteur a droit à un prix rémunérateur si on tient compte de la valeur nutritive de ce qu'on mange.»

Se définissant comme paysans-meuniers-boulangers, la famille des Terres Rouges est très attachée à sa qualité de vie: «Les aspects sociaux font aussi partie du développement durable.» Ainsi, par exemple, grâce au temps de fermentation, le travail de boulangerie se fait le jour: «Nous ne sommes pas dans le mythe de la nuit. Nous travaillons de façon plus humaine.» La vente directe et à la ferme, qui les met au contact avec les

clients, souvent curieux, fait partie de cette vision, même si cela nécessite plus de logistique et de communication. Ayant réussi dans leur projet avec les céréales, du grain au pain, ils veulent désormais mettre en œuvre le volet pédagogique à travers ateliers et cours pour montrer «que l'agriculture n'est pas seulement là pour produire des aliments, mais qu'elle fait pleinement partie de la société!»

## Portrait

### La ferme des Terres Rouges

Le domaine comprend 45 hectares de terres cultivables dont environ le tiers en céréales donnant une récolte de 30 à 40 tonnes de farines selon les années. Avec ses 35 vaches, il produit 260 000 kg de lait par an destiné à la production de gruyère bio.

**Pain** La production atteint désormais près de 420 kg par semaine avec diverses spécialités de pains: blé ancien, épeautre, amidonnier, engrain (petit épeautre), pains aux graines ou noix, etc.

**Vente** La ferme distribue ses produits à travers un réseau de proximité: 10% des produits directement à la ferme, 40% dans les magasins bios, le reste dans les marchés, en paniers de la ferme livrés à domicile (via l'association Terre Ferme à Yverdon, membre de la Fédération romande de l'agriculture contractuelle de proximité), ainsi qu'au Gymnase d'Yverdon. Site [www.terres-rouges.ch](http://www.terres-rouges.ch)

**Partenariats et formation** Participant à la renaissance de l'activité de moulin à la ferme en Suisse romande, Fabien et Caroline contribuent à la création d'un réseau qui vise à échanger les connaissances, partager des astuces et acheter des équipements, ainsi que former les nouveaux meuniers.



A peine sortis du four à bois, le pain lin tournesol, à gauche, et le pain à l'épeautre, à droite.

AVEC LE SOUTIEN DE:

Retraites Populaires

Prométerre