UN DIMANCHE A LA FERME

Comme chaque année en novembre, les Amis de la Nature de Dijon organise une sortie à la rencontre d'un producteur ou d'un artisan de notre région. Le 22 novembre dernier, nous étions une bonne quinzaine pour aller visiter le GAEC de la Seine, exploitation agricole bio, située à Billy les Chanceaux au nord de Dijon, à quelques encablures des sources du grand fleuve.

Sylvie et Pascal Guérin nous ont accueilli sympathiquement dans leur ferme, une exploitation de 220 hectares. La moitié de cette surface est consacrée à l'élevage de trente-cinq vaches limousines allaitantes, âgées de trois à quatre ans, et de leurs veaux, élevés sous la mère. Sur l'autre partie de leur exploitation, ils cultivent des céréales et des légumineuses.

Ils nous ont conduit dans un premier temps voir leur troupeau. Leurs vaches de race limousine sont rentrées pendant l'hiver dans un très grand hangar à structure bois bien aéré. Nous avons raté de peu la naissance d'un jeune veau mais avons eu le plaisir de voir sa mère lui prodiguer les premières attentions !

Quand elles ne sont pas dans les prés de l'exploitation à brouter, elles sont nourries avec ce que M et Mme GUERIN produisent sur l'exploitation (luzerne, petits tourteaux de tournesol issus du pressage,…bio bien sûr).

Ils ont choisi cette race pour son caractère rustique et pour la qualité reconnue de sa viande. Nous avons visité ensuite leur laboratoire. En effet, ils ont choisi d'investir dans cet équipement et de transformer eux-mêmes leur production bovine. Les bêtes sont abattues à Vénarey-les-Laumes, rapportées en carcasses au laboratoire. Un boucher professionnel vient faire toutes les découpes.

La viande est ensuite conditionnée sous vide en cartons de 5 à 6 kilos : beefsteaks, entrecôtes, Bourguignon, etc... Des beefsteaks hachés peuvent aussi être préparés. Ils la vendent ensuite, en circuit court, à des particuliers qui viennent périodiquement chercher leurs caissettes à la ferme et travaillent également avec des restaurants des environs et livrent des AMAP.

Puis, nous avons continué la visite de l'exploitation en nous rendant dans le bâtiment dédié aux céréales (stockage et pressoir), l'autre partie de leur production. Avec leur tournesol et leur colza bio, ils produisent sur place de l'huile obtenue après le pressage à froid des graines. M et Mme GUERIN nous ont fait une démonstration de presse. Ils vendent cette huile comme la viande à la ferme ou à leur réseau de clients de proximité. Ils cultivent aussi de l'avoine vendue pour faire des flocons , de l'engrain ou petit épeautre très peu riche en gluten, de l'orge et du blé qui seront vendus aux minoteries. Le couple Guérin produit aussi des légumineuses comme les lentilles, qu'ils commercialisent aussi directement.

A chaque étape de la visite, ils ont répondu de bonne grâce à toutes nos questions sur leurs productions, les spécificités de la méthode bio par rapport à la « chimique ». Pascal Guérin ayant commencé en agriculture conventionnelle, a pu nous expliquer par le menu tout l'intérêt pour la qualité des productions et pour la nature (notamment les ressources en eau) de l'agriculture bio.

A l'issue de la visite, notre groupe qui comprenait de joyeux musiciens a animé le goûter que nous avions prévu en compagnie de nos hôtes. Si nous avions apporté quelques boissons et gâteaux, quelle n'a pas été notre surprise que Pascal et Sylvie GUERIN aient mis les petits plats dans les grands : café, gâteaux maison,… Nous avons pu partager avec eux le verre de l'amitié et les remercier chaleureusement de leur accueil, leur patience et le temps donné un dimanche.

Nous sommes repassées acheter à leur petite boutique, attenante au laboratoire, quelques uns des produits de notre sympathique couple d'agriculteurs. Cette journée fut très riche et complètement dans les objectifs de notre association : amitié, partage, éducation populaire, connaissance et défense de la nature. C'est une expérience que nous ne manquerons pas de recommencer…

Philippe AYMARD