

Doux comme un agneau bio de Saint-Pardoux

Plongée dans la douce lumière caressante de l'automne en Gâtine, chez Jean-Fabrice Mimeau, chantre de la vente directe de ses fruits, légumes et agneaux.

Dans les rides de la vieille Gâtine assoupie, tout au bout des infinis chemins qui serpentent jusqu'aux confins des ronds de Saint-Pardoux-Soutiers, la ferme bio de La Jaudronnière baigne dans la lumière d'or des ultimes douceurs automnales. Ici, la vie, toute vivante qu'elle soit, a cette fulgurante beauté d'un insecte figé dans l'ambre. « C'est l'une des choses qui m'émeut beaucoup, c'est de me dire que si mon grand-père revenait, il retrouverait la ferme telle qu'il l'a connue », sourit Jean-Fabrice Mimeau.

Tout bio maintenant en direct depuis le début

Troisième génération de la ferme où il a grandi, ce paysan bio a pourtant rompu avec un schéma en reprenant l'activité en 1998, BTS d'arbo fruitière en poche, cueilli à Tours. « J'ai tellement vu trimer mes parents en vendant leurs produits à des intermédiaires pour qu'il ne leur reste presque plus rien pour vivre ! », confie-t-il. Dès le premier jour, il a adopté la vente directe en circuit court.

Sur ses 20 hectares, 70 % de l'arboriculture, ce sont les pommes, avec une dizaine de variétés. Cinq espèces de poi-



Ce qui touche profondément cet éleveur, arboriculteur et maraîcher, c'est la proximité : de sa terre, des clients et de ses animaux.

riers aussi, des kiwis, cerisiers, cognassiers... tous les fruits d'ici font honneur à la diversité maison avec ses jus à succès. Côté légumes, c'est tout aussi varié, avec d'anciennes espèces.

« Ce que j'aime dans tout cela, c'est la liberté. Celle de regarder la beauté de ces paysages grandioses quand je me lève le matin avec la satisfaction de tout garder de cette nature, ses

haies, ses arbres... Mais ce qui me plaît par-dessus tout c'est ce rapport très proche à la terre, quand je me baisse pour travailler les légumes ; la proximité avec les clients et leurs retours sur mes produits sont aussi une récompense », explique Jean-Fabrice Mimeau. Boostée par la vague des confinements, la vente directe est revenue à son niveau d'avant. « Mais, au passage, c'était bien

d'expliquer comment on travaille à des gens qui semblaient avoir été coupés de la terre pendant vingt ans et qui paraissaient tout découvrir », se réjouit Kathy, qui partage cette vie.

Le cheptel de trente-cinq moutons et brebis qui offrent des agneaux incroyables aux fins gourmets est la seule partie, finalement, qui passe par des intermédiaires pour l'abattage et

la découpe bouchère. Jean-Fabrice Mimeau rêve à voix haute de l'abattage à la ferme, qui fait déjà ses preuves dans d'autres régions.

« Je n'entrais pas dans la calculatrice »

Toujours un temps d'avance, finalement, aussi paradoxal que cela puisse paraître quand on est aussi attaché à la tradition paysanne. « Quand je me suis lancé, je n'ai pas été aidé. Je n'entrais pas dans la calculatrice de la chambre d'agriculture. Maintenant, elle propose des visites de découvertes professionnelles chez moi lors du Mois de la bio », s'amuse-t-il avec une douce tendresse.

Pas de raisins de la colère, ici, ce n'est pas le genre de cette douce maison de Gâtine. Mais des raisins tout court, avec des cépages en expérimentation dans les tunnels, pour faire revenir sous nos tables ces bonnes grappes à picorer qui ont déjà trop longtemps disparu.

Sébastien Acker

pratique

> Jean-Fabrice Mimeau, vente directe à la ferme bio à La Jaudronnière le vendredi et sur commande (05.49.70.06.09).
> Présent sur le marché de Niort

le samedi, dans les magasins bio de producteurs à Thouars (Pot'é bio), Biocoop de Parthenay et L'eau vive à Niort, Amap (Briseaux) à Niort et à Vallans.