

TEXTE & PHOTOS YVON LETRANGE

La ferme des Pougains Le terroir au naturel

Pas très loin d'Uchon, si vous passez sur la route entre La Tagnière et Dettey, ne manquez pas la petite route qui mène à la ferme des Pougains, vous y rencontrerez Kéthévane et Florian qui se feront un plaisir de vous accueillir pour vous faire découvrir les activités de la ferme.

LE COUP DE CŒUR POUR LA FERME DES POU-GAINS

Jeune couple, ils rêvaient de s'installer à la campagne dans une ferme modeste et de fonder une famille au milieu des animaux et des cultures. Kéthévane, en prévision de tout cela, passe avec brio un BPREA (diplôme de responsable d'exploitation agricole) au lycée agricole de Château Chinon.



La visite de la ferme des Pougains à vendre avec 2ha de terrain a été pour eux le déclic sans retour en arrière possible, il fallait acheter et s'installer.

Inutile de préciser que les débuts n'ont pas été faciles : trouver les fonds et les crédits, faire les démarches, aménager l'habitation, créer potager et verger, etc.

Aménager petit à petit : Florian a un travail sûr, il est plombier chauffagiste, pas question de quitter son emploi. Kéthévane travaille donc seule, la semaine, à l'aménagement du domaine et ils y travaillent à deux les week-ends. Ce genre de projet demande malgré tout pas mal de courage ; beaucoup de travaux et d'aménagements seront nécessaires.





L'installation d'une serre de 140m² achetée d'occasion a été un des premiers investissements. De cette serre sortent de magnifiques légumes.

La serre est posée sur le sol, c'est dans la terre existante que les légumes seront plantés, la chaleur plus importante permet d'avoir des légumes plus tôt et plus tard dans la saison.

La culture sous serre permet de doser l'arrosage en fonction des besoins et d'éviter d'avoir à traiter contre les maladies du genre mildiou qui se développent avec une humidité trop importante.

LES PLANTATIONS DE FRUITIERS

En plus des arbres fruitiers déjà présents sur la propriété, il a fallu planter, bouturer, semer pour obtenir des fruits en quantité suffisante.

Des rangées de petits fruits ont vite vu le jour (groseilles, cassis, framboises, etc.) en attendant que pommiers,

poiriers, vignes, pruniers et autre arbres plus imposants puissent se développer.

Le défrichage et la mise en culture du potager n'a pas été non plus une mince affaire, il a fallu investir dans un motoculteur et s'armer de courage pour se débarrasser des ronces et autres plantes désagréables qui avaient colonisé le site.

DES CULTURES FAMILIALES SANS TRAITEMENTS

Pas de traitements sur les légumes et les fruits, bien sûr cela suppose d'accepter un peu plus de pertes. Compost et fumier pour fertiliser suffisent à condition de les mettre où il faut et quand il faut. Le paillage permet également d'éviter les désherbants tout en fertilisant et en maintenant l'humidité en été.

LA CUEILLETTE DES FRUITS SAUVAGES

Bien évidemment la région est très propice à la cueillette : mûres, sureau, fleurs de pissenlits, châtaignes, noisettes, myrtilles, cynorhodons, ... et Kéthévane ne va pas se priver d'aller se balader souvent avec ses filles, son seau ou son panier sous le bras pour récolter tous ces fruits.



TRANSFORMER FRUITS ET LÉGUMES

Kéthévane est bien formée en cuisine, CAP BEP de cuisine au lycée du Castel de Dijon, complété d'un année d'option traiteur chez M. Lagarde à Autun, elle va donc tout naturellement se mettre au fourneau pour transformer ses productions et cueillettes.

PRODUCTION LOCALE POUR CONSOMMATEURS LOCAUX

Tout d'abord, et c'est important, l'objectif est de produire à la ferme avec les produits de la ferme ou de la campagne environnante (cueillette) et de distribuer localement, c'est d'abord ça un produit écologique.

Les productions sont variées, les confitures de toutes sortes sont fabriquées à l'ancienne sans ajout de pectine, de même pour les sirops de fruits.

Et puis une passion pour les différents vins que nos grands-mères fabriquaient. A cette époque, on n'allait pas au supermarché acheter whisky, ricard et autres apéritifs chers et plus ou moins naturels.

Kéthévane va donc se mettre à rechercher toutes ses recettes et à les fabriquer : vin de noix, vin de pêcher, vin d'épines, crème de cassis, de mûre, liqueurs de framboise ou de verveine. Hum... tiens, je prendrais bien un petit apéro (à consommer avec modération).





62



Et puis pourquoi pas créer des recettes en mélangeant dans des confitures des fruits avec des légumes, en ajoutant des aromates, des sucres ou des graines différentes, tout cela, il faudra se rapprocher de Kéthévane pour découvrir et goûter.

VENDRE LOCALEMENT SUR LES MARCHÉS DU TERROIR

Le contact avec les gens, si bénéfique et si formateur, les échanges de points de vue, d'idées, les retours d'informations sur les produits, c'est tout cela également la richesse des marchés locaux.

La ferme des Pougains propose ses produits sur les marchés de terroir locaux. Vous les trouverez à la foire aux marrons, fête de la pomme, marchés du terroir à Uchon, mais également lors de portes ouvertes dans les fermes environnantes, sur les marchés de Noël ou à l'épicerie de La Tagnière.

Sur ce genre de manifestation, cherchez plutôt un joli stand, bien décoré et bien rangé, une jeune vendeuse au sourire débordant et vous aurez des chances de tomber sur la ferme des Pougains.

Vous pourrez alors faire connaissance, parler du terroir, goûter ou acheter des produits de qualité, trouver des compositions-cadeaux au moment des fêtes, toujours arrangées avec goût.

DES PROJETS POUR L'AVENIR

Déjà cette année, le potager s'agrandit pour augmenter la production de légumes.

Egalement, deux ruches sont installées dans la propriété et du miel naturel entrera probablement dans de futures recettes.

L'aménagement d'un laboratoire plus spacieux et plus pratique est déjà dans les têtes, mais toujours dans le même esprit de fabrication à l'ancienne.

Les arbres plantés dans le verger il y a quelques années grandissent et on envisage de faire des jus de fruits naturels.

L'obtention d'un label AB ne devrait pas poser de problèmes vu la façon de cultiver, mais il faudra faire les démarches et remplir beaucoup de paperasses ...

Et puis dans un horizon un peu plus lointain : goûters à la ferme, accueils, stages, ce ne sont pas les idées qui manquent !

Florian promet, dans quelques années, la mise en route d'une forge traditionnelle avec un mini-musée de la forge. Il a déjà commencé, mais il faut beaucoup de temps pour tout cela.

A suivre ... ■

Khétévane Letrange et Florian Kieffer
Ferme des Pougains - 71190 La Tagnière
Tel: 03 85 54 55 06