

CÔTE-D'OR Trophées de l'agriculture (8/11)

Elle crée des sorbets avec des fruits et légumes moches

Fabriquer des sorbets à partir de fruits et légumes moches, c'est l'idée originale qui a valu à Fanny Rougeron, de la Ferme du Breuil, de recevoir ; le 18 avril, le trophée de l'agriculture citoyenne.

Lorsque l'on gère une exploitation agricole, la question des pertes et invendus se pose obligatoirement. Que faire des fruits et légumes moches qui ne peuvent être vendus ? Il y a deux ans, lorsqu'elle s'installe à la Ferme du Breuil gérée par son conjoint Samuel Goguely, Fanny Rougeron cherche une solution pour éviter ce gaspillage : « Je me suis rendu compte qu'il y avait beaucoup de légumes invendus, abîmés, dont on se débarrassait », se souvient la jeune femme. « On ne pouvait pas jeter comme ça, alors que des gens n'avaient rien à manger. » Le couple met alors en place un partenariat avec l'épicerie sociale dijonnaise Epi'sourire et leur fait don de leur surplus.



Depuis l'été dernier, Fanny Rougeron fabrique des sorbets avec les fruits et légumes "moches". Photo LBP/Anne CAUQUET

Une idée qui fait mouche

L'idée de fabriquer des sorbets lui vient alors qu'elle participe à un marché "Bienvenue à la Ferme (1)" : « En voyant un producteur de sorbets aux fruits, je me suis dit : pourquoi ne pas faire la même chose avec les légumes qu'on ne peut pas vendre ? », explique Fanny Rougeron.

L'été dernier, elle se lance dans ses premières recettes, qu'elle teste lors de portes ouvertes en octobre : « Je me suis fait dévaliser », s'amuse-t-elle. Un petit

succès qui lui donne envie de poursuivre l'expérience.

Des recettes naturelles, sans additifs

Au fond de la cour de la ferme, dans le nouveau laboratoire qu'elle termine tout juste d'aménager, des bacs de sorbets de toutes les couleurs remplissent le congélateur. Ananas, fraise, lait d'amande/miel, mais aussi concombre/menthe et courgette/basilic...

Autant de parfums qui attendent déjà les clients (2).

« L'été, nous proposons aussi des sorbets à la framboise, au melon, aux groseilles », poursuit Fanny Rougeron. « Tous les fruits et légumes viennent de la ferme. Je n'ajoute aucun additif, il n'y a que de l'eau, et un peu de sucre, même dans les sorbets aux légumes. Pour la recette à la courgette, je mets un peu de miel produit par un apiculteur dijonnais, et les gens mangent le

sorbet généralement en dessert. »

En plus des sorbets, la jeune femme de 28 ans ne manque pas d'idées pour éviter le gaspillage. Elle s'est aussi lancée dans la fabrication de confitures, de soupes, mais aussi de pestos originaux, tous vendus à la boutique.

Du 24 au 26 mai, la Ferme du Breuil organisera trois journées portes ouvertes (3). L'occasion pour les gourmands de décou-

vrir les productions originales et naturelles de Fanny Rougeron.

Anne CAUQUET

(1) Principal réseau de producteurs fermiers français.

(2) Les sorbets sont vendus au prix de 5 € le pot de 500 ml.

(3) Portes ouvertes et marché de producteurs du 24 au 26 mai, de 9 à 19 heures, 24, rue des Chevenières, à Fénay, entrée gratuite.

Une activité en plein développement

C'est en 2011 que Samuel Goguely reprend la Ferme du Breuil, avant d'être rejoint par Fanny Rougeron en 2017. Il développe le maraîchage et propose la vente de légumes à la ferme. « Nous ne sommes pas en bio, mais Samuel a arrêté l'utilisation de produits phytosanitaires il y a plus de six ans », explique la jeune femme. Sur ses 94 hectares de grandes cultures et de maraîchage, le couple propose à la vente courgettes, concombres, poivrons, aubergines, choux, tomates, céleris... Et l'été, il ouvre ses portes aux visiteurs pour la cueillette de fraises, framboises et groseilles.



Depuis début avril, la ferme accueille deux nouvelles pensionnaires, les chèvres Pauline et Paillette. Photo LBP/A. C.

« C'est une belle soirée qui prouve qu'il existe des marges de manœuvre et des pistes à explorer pour l'avenir de l'agriculture. On repart confiant. »

Jean-Luc Loizon,
président du comité
technique de Côte-d'Or
de la Safer

