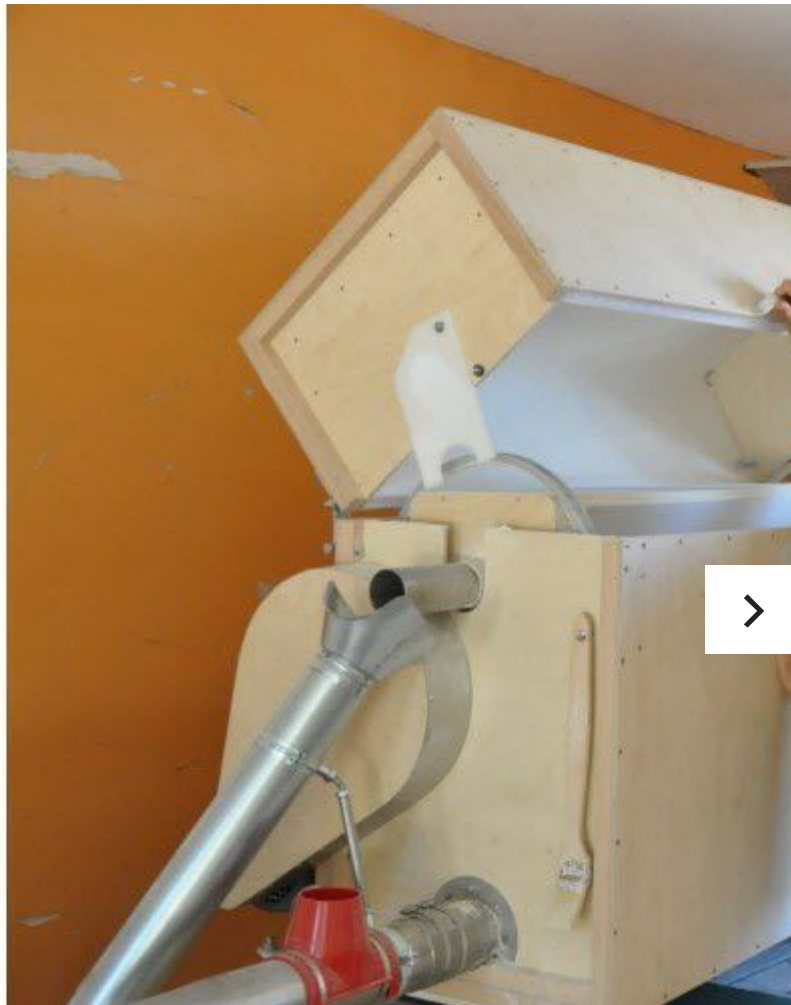


La Villeneuve-les-Convers

Une jeune agricultrice va lancer sa production de farine et de pain

À La Villeneuve-les-Convers, un nouveau commerce devrait bientôt ouvrir ses portes. Alicia Fournet, jeune agricultrice de 26 ans, compte créer, d'ici le début de l'année 2023, un magasin de vente de pain au levain et de farine, tout en reprenant l'exploitation agricole de son père.

Par **Hugo COURVILLE** - 09 août 2022 à 19:00 - Temps de lecture : 4 min



01 / 03

Alicia Fournet ouvre ici le moulin qui lui servira à produire sa farine, qu'elle vendra par la suite et tran

Dans le nord Côte-d'Or, une jeune agricultrice va se lancer dans un projet de vente de pain et de farine du producteur directement au particulier. Un projet pensé déjà depuis le mois de janvier 2022, mais qui a mis du temps à devenir concret. Après de long mois d'attente, les devis sont lancés, le matériel est sélectionné et le projet est donc en train de se concrétiser.

Un atelier de meunerie et de panification

Ancienne étudiante dans l'agroalimentaire, Alicia Fournet ne s'est pas toujours destinée à reprendre l'exploitation agricole familiale. « J'ai toujours été dans le monde agricole. Ce corps de ferme, on l'a dans notre famille depuis plusieurs générations et depuis 1920 », raconte-t-elle. Au départ, la jeune femme a essayé différentes expériences agricoles, pour enfin, à l'âge de 26 ans, se relancer au sein de l'exploitation qu'elle a toujours connue. Dans l'une des vieilles granges des locaux, elle explique vouloir « refaire le bâtiment pour, ensuite, installer un commerce de proximité, mais aussi une arrière-boutique », où un atelier meunerie et panification prendra place. Une activité qui devrait être installée à partir du mois de janvier 2023, au même moment que la reprise de l'exploitation de son père.

« Un produit que je fais du début jusqu'à la fin »

« Je veux utiliser le blé produit sur mon exploitation pour produire ma farine. Elle sera mise à la vente et utilisée pour faire le pain que je proposerai par la suite », explique la jeune femme. Aujourd'hui, l'agricultrice aux multiples compétences se lance dans un projet des plus ambitieux car, par cette démarche de production et grâce à des ingrédients qu'elle aurait déjà sur son exploitation, elle conservera

un cercle de fabrication 100 % local. « Le plus important pour moi, c'est de garder un produit que je fais du début jusqu'à la fin. Je veux maintenir un cercle de production local, avec le blé, les champs, les animaux et le fumier qu'ils produisent. » Une boucle qui aiderait la jeune femme à se libérer des contraintes d'achat et de dépendance de structures extérieures à son nouveau projet.

« *Un projet pour donner envie de venir à la ferme* »

Alicia Fournet définit sa future boutique comme une première étape. Au départ, quand les travaux seront terminés, ses produits seront proposés dans sa boutique mais aussi, si tout se passe bien, au marché de Venarey-Les Laumes. Un choix qui, pour elle, semble logique. « Tous les habitants autour de La Villeneuve-les-Converts vont faire leurs courses à Venarey-Les Laumes. Nous n'avons quasiment aucun commerce autour de notre commune. » C'est pour cela que la Côte-d'Orient a décidé de proposer aux riverains de son village de pouvoir acheter directement ses produits au sein de sa ferme.



De la proximité avant tout

Dans la commune de La Villeneuve-les-Converts, aucun commerce alimentaire n'est pour le moment présent. La mise en place en janvier 2023 de cette nouvelle boutique de vente de pain au levain et farine serait un premier motif de satisfaction sur le petit village côte-d'orien de 40 habitants. « Pour le moment, la boulangerie la plus proche se trouve à Venarey-Les Laumes. Là où tout le monde part faire ses courses » souligne Alicia Fournet. Elle appuie également que « créer cette nouvelle branche dans ma future exploitation, ce serait une façon d'aider mon village tout en faisant parler de mon métier à la population ». Enfin, pour appuyer la mise en place de ce projet, la jeune agricultrice de 26 ans souhaite par ce biais, « prouver qu'en France et en Côte-d'Or, on a toujours une bonne agriculture ».

Des imprévus se sont dressés sur sa route

La future exploitante agricole n'a pas eu un quotidien facile durant la création de son projet car quelques problèmes d'allocations et de subventions l'auraient ralenti dans sa progression. « En mars 2022, j'ai effectué un dossier d'aide et d'accompagnement auprès de la Chambre de l'agriculture de Côte-d'Or et auprès de la région. Tout était fait pour que ma demande soit acceptée mais, pour une raison que je ne comprends toujours pas aujourd'hui, elle a été refusée », partage Alicia Fournet. Selon cette dernière, sa consommation hypothétique d'eau par rapport au seuil demandé par la région Bourgogne-Franche-Comté serait trop élevée dans son pain pour être considéré comme produit agricole. Un argument qu'elle ne comprend pas : « Ma future production de pain devrait consommer 65 litres d'eau par semaine, soit l'équivalent de la consommation journalière d'une vache. J'ai donc fait une lettre de recours au mois d'avril 2022, mais je n'ai aujourd'hui toujours pas eu de réponse ».

Pour Alicia Fournet, le projet a donc stagné pendant plusieurs mois. « L'ouverture de ma boutique a été repoussée. Je lancerai tout de même mon activité, mais il faudra déboursier plus d'argent en rajoutant l'inflation et l'absence d'aides de la Région. »