

Visite à « la ferme des trois Marie »

À Mellé, Marie Dubois, Marie-Claude Duval et Marie-Hélène Maison font découvrir l'agriculture aux touristes, en y mêlant culture, cuisine et contes.

En ce samedi après-midi de début septembre, le car dépose un groupe de vingt-cinq voyageurs à la ferme de la Guénerais à Mellé (Ille-et-Vilaine), accueilli par Marie Dubois, l'exploitante et Marie-Claude Duval, sa belle-sœur. Après une visite de la ville de Fougères et de son château, les retraités venus de la région de Caen découvrent l'exploitation laitière qui transforme une petite partie de son lait en fromage. En compagnie de Marie, la moitié du groupe s'intéresse au processus de fabrication de la tomme fabriquée sur place. Pendant ce temps, les autres visiteurs pénètrent dans le fournil avec Marie-Claude, jeune retraitée. Elle leur a préparé sa spécialité, « la teurgoule » : du riz au lait qui a cuit toute la nuit dans le four à pain. Ils visiteront ensuite l'exploitation. La journée se termine dans l'ancienne étable par la dégustation de riz au lait et de jus de pomme d'un producteur local, agrémenté par les récits de Marie-Hélène, la conteuse. C'est ainsi que les visiteurs se distraient le temps d'un après-midi à « la ferme des trois Marie » (1).

« UN NOUVEAU CHALLENGE »

► **Marie Dubois s'est installée avec son mari Marcel sur l'exploitation familiale en 1984.** La ferme comptait à l'époque 33 hectares et 200 000 litres de lait. En 1991, ils se sont associés en Gaec avec leur beau-frère, Claude Duval, et son épouse Marie-Claude, conjointe d'exploitant travaillant à la centrale de réservation

TRANSMISSION FAMILIALE

La ferme des Dubois-Duval est une histoire familiale entre Marcel et Marie-Claude, frère et sœur et leurs conjoints respectifs, Marie et Claude, au sein du Gaec des 4 chemins. Et l'aventure se poursuit. En septembre 2016, Claude Duval a transmis le flambeau de l'élevage laitier à Quentin, le fils de Marie et de



Dégustation.

Après avoir expliqué la fabrication de la tomme et du fromage de type abondance, Marie Dubois fait déguster ses produits.

le Pays touristique de Fougères. « En 2000, mes quatre enfants élevés, j'ai souhaité me donner un nouveau challenge, raconte Marie Dubois. J'entendais autour de moi : "Dans le pays de Fougères, il y a des vaches partout, mais aucun produit laitier local à vendre." Ça a fait tilt ! »

► **L'éleveuse s'est lancée dans la transformation fromagère** en produisant de la tomme, joliment nommée Fruit des prés, et du fromage à pâte pressée cuite, de type abondance. Côté élevage, le troupeau de holsteins s'est diversifié avec de nouvelles races : montbéliarde, brune des Alpes, simmental, pie rouge. Le choix du produit a été mûrement réfléchi. « Pas de yaourts, de crème ou de beurre, mais du fromage, car non périssable », explique-t-elle.

► **Ouverture d'un magasin à la ferme,** contacts avec les restaurateurs, crêperies, commerces de proximité... Marie est comblée. Au fil du temps, en réponse à la demande des consommateurs, se créent des marchés d'été, puis d'automne. Ils sont organisés à tour de rôle sur les exploitations alentour. L'éleveuse y rencontre Marie-Hélène Maison, conteuse professionnelle. La stabulation est rénovée pour accueillir les promeneurs à la mauvaise saison. Le four à pain est restauré. À cette même époque, en partenariat avec le Pays touristique, l'exploitation ouvre ses portes au public pour faire découvrir l'agriculture.

CONFÉRER UNE DIMENSION CULTURELLE AUX VISITES

► **La diversification se poursuit avec des crèmes glacées et des sorbets** (baptisés « Glace des prés »), grâce à Angeline, la fille de Marie et Marcel Dubois, revenue sur l'exploitation fin 2016. Mère et fille se sont associées à Éric Brault, glacier pâtissier fougérais, pour élaborer et proposer des produits locaux de qualité.

► **Riches de toutes ces expériences,** l'an passé, Marie et Marie-Claude



L'EXPLOITATION

À Mellé (Ille-et-Vilaine)

- SAU : 109 ha, dont :
 - 23 ha de maïs
 - 14,5 ha de blé
 - 6,70 ha de méteil légumineuses
 - 4,9 ha de luzerne
 - 4,25 ha d'orge
 - 4,2 ha de colza
 - le reste en prairies

► Production

Lait livré : 800 000 l et 40 000 l de lait transformés en tomme et fromage de type abondance

► Troupeau

95 VL (85 % holsteins et pie rouge, brune des Alpes, montbéliarde, simmental)

► Main-d'œuvre

Gaec des 4 Chemins avec trois associés (Marie, Marcel et Quentin Dubois), une salariée (Angeline Dubois)



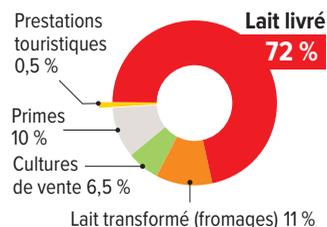
Réception. Marie, la fromagère (à droite), et Marie, la cuisinière, accueillent des groupes de touristes pour leur faire découvrir la ferme, le fromage Fruit des prés et la teurgoule, du riz au lait cuit dans le four à pain.

LES RÉSULTATS

► **Produit brut et sa répartition**

(exercice du 1^{er} septembre 2015 au 31 août 2016)

349 386 €, dont



► **Prix de vente**

- Lait livré : 299,57 €/1 000 l
- Lait transformé :
 - tomme entière à 13,05 €/kg
 - tomme à la coupe à 15,25 €/kg,
 - fromage type abondance à 19,40 €/kg
 - glaces : de 4,70 à 5,10 € (bac de 0,5 l)
 - animation touristique : 4 € par personne (frais de conteuse non compris)

► **Charges opérationnelles**

138 554 €

► **Charges de structure**

207 400 € (frais de salariat pour Quentin et rénovation salle de traite)

► **Évolution de l'EBE**

2015-2016 **72 887 €**
(prix moyen du lait à 299,57 €/1 000 l)

2014-2015 **85 320 €**
(prix moyen du lait à 330,23 €/1 000 l)

2013-2014 **148 311 €**
(prix moyen du lait à 378,56 €/1 000 l)



Animation.

Les visites se terminent par un goûter animé par Marie, la conteuse ou, parfois, par le « Ptibeunoi », un amuseur public.

PHOTOS : I. LEJAS

ont décidé de conférer une dimension culturelle aux visites professionnelles, en y associant les contes et les légendes. Elles intègrent dans le parcours le four à pain, pour conserver et faire découvrir le patrimoine culinaire. Le Pays touristique de Fougères s'occupe des inscriptions. À l'occasion des manifestations et salons, la prestation est proposée au catalogue auprès des autocaristes, de mai à septembre. Lancé en mai 2016, le concept n'en est qu'à ces débuts. « Mais, à cette occasion, nous vendons nos produits »,

souligne Marie, toujours avide de rencontres et de contacts. Les deux Marie peuvent compter sur Marie-Hélène et sa voix charmeuse pour vanter les mérites de leur si bon fromage, « fait avec tellement de passion et d'amour qu'il est capable de rendre heureux toute personne qui en mange ». L'histoire raconte même que « leurs ancêtres avaient trouvé en ces terres granitiques, le bonheur, transmis depuis, de génération en génération... »

Isabelle Lejas

(1) Contact sur le site www.fruit-des-pres.fr