

EXCURSIONS GROUPES 2024

DESTINATION CAMPAGNE

À LA DÉCOUVERTE DES FERMES DU LOIRET



À LA RENCONTRE DES PRODUCTEURS DU LOIRET



1 Ferme de la Thillaume à Ouzouer sur Loire	5	8 Ferme de la Pharmacie à Férolles	27
2 Clos des Cortillaux à Ousson-sur-Loire	7	9 Bruno Gabris, pêcheur de Loire à Sigloy	29
Vignerons et maraîchers du Loiret	9	De l'agriculture biologique à la pêche	31
3 Chèvrerie de Rilly à Cravant	11	10 Ferme de la Gravière à Saint-Gondon	33
4 Château de Beaugency	13	11 Sologne O Naturel à Vannes-sur-Cosson	35
Des chèvres au numérique	15	Rencontres solognotes	37
5 Ferme de la Porte à Autruy-sur-Juine	17	12 Safran des Templiers à Egry	39
6 Ferme des Ptits Bergers à Chaussy	20	13 Ferme de l'Orme à la Biette à Nancray	41
7 Ferme de Faronville à Outarville	23	Trésors du Pithiverais	44
Secrets d'agriculteurs beaucerons	25	Ailleurs, dans le Loiret	45

Cette brochure a été réalisée en collaboration avec **Philippe Ramond**, journaliste (ex-La République du Centre), et **Eric Malot**, photographe.

TOURISME LOIRET

Hôtel du Département - 15 rue Eugène Vignat - 45945 ORLEANS
Tél : 02 38 62 97 34 - Mail : groupes@tourismeloiret.com
Notre site internet : www.circuitsgroupesloiret.com

Vous appréciez un service personnalisé et humain ?

Un seul numéro pour vos réservations :
02 38 62 97 34

ÉDITO

Sillonner le Loiret au travers ses agricultures, c'est aussi parcourir notre territoire au travers son histoire, sa culture, ses racines. Territoire agricole riche de ses diversités, le Loiret permet de répondre à la demande de ses habitants d'une alimentation quantitative et qualitative, de saison et de proximité, autour de la dynamique « Mangeons Loiret ». De plus, ses capacités de productions lui permettent d'être un acteur essentiel à la souveraineté, la sécurité alimentaire de notre pays.

Beauce, Gâtinais, et Orléanais sont le berceau de nos productions céréalières reconnues, de betteraves à sucre (forte de ses trois sucreries !) et il convient de ne pas oublier les productions de pomme de terre, oignons, ainsi que du colza et de ses dérivés énergétiques. Le long de la Loire, vous trouverez les maraichers, pépiniéristes, arboriculteurs, horticulteurs dont la renommée dépasse notre région.

Sur les régions du Berry, de la Puisaye, du Gâtinais, de la Sologne et de l'Orléanais vous trouverez les élevages de production laitière, de viande ou d'oeufs. Mais notre département c'est aussi de la viticulture, de l'apiculture, des pigeons, des escargots, du safran, des noix, des noisettes, des amandes, des truffes, du cidre, de la bière, l'accueil à la ferme...sans oublier la capacité de nos producteurs à transformer leurs productions ; farine, gâteaux, charcuteries, fromages, produits laitiers, conserves, huile, produits de la Loire, pisciculture...!

Préserver l'environnement, préserver les ressources tout en offrant à nos concitoyens des productions de qualité en quantités, tel est le sens des femmes et des hommes, artisans de votre liberté alimentaire et défenseurs de nos paysages ruraux qui cultivent le Vivant au quotidien. Alors n'hésitez pas à nous rencontrer lorsque vous sillonnerez notre territoire qui vous ouvre les bras pour partager ses richesses. Venez puiser du sens dans les valeurs de la ruralité.

Sans cesse à l'écoute des nouvelles attentes des visiteurs pour proposer des expériences à la fois originale et inoubliables, Tourisme Loiret a choisi de mieux faire connaître les richesses de nos terroirs. A l'heure où le tourisme rural séduit de plus en plus de visiteurs en quête de sens, d'authenticité et d'immersion au plus près de la nature, Tourisme Loiret invite à voyager en prenant le temps de visiter des lieux étonnants, à la découverte d'un patrimoine rural loirétain riche, diversifié et à renouer parfois avec ses racines auprès d'exploitants agricoles qui ont à cœur de promouvoir leurs productions, de transmettre leurs savoir-faire, leurs pratiques.

Les amateurs de bons produits, de vin, de vodka, de fromage ou d'asperges et même de cosmétiques, trouveront leur bonheur dans le pré et dans le Loiret !

Ces offres alternatives, sur-mesure, permettent de compléter harmonieusement une journée ou un séjour alliant culture, patrimoine, gastronomie et découverte des valeurs de nos terroirs.

Au programme, des visites inédites, immersives en groupes, qui séduiront et privilégient la rencontre et le partage avec ces professionnels de l'agriculture.

Tourisme Loiret porte, avec la Chambre d'Agriculture, la valorisation du tourisme rural et en particulier cette proposition touristique hors des circuits classiques au service du développement de cette économie productive.

Vous faire vivre une expérience authentique et enrichissante dans les fermes, les vignobles, les exploitations agricoles prend tout son sens dans le Loiret.

Jean Marie Fortin

**PRÉSIDENT DE LA CHAMBRE
D'AGRICULTURE DU LOIRET**

Laurence Bellais

**PRÉSIDENTE DE
TOURISME LOIRET**



EDEN BIO DANS LES SABLES DE LOIRE

Comme endormie dans le lit majeur de la Loire. Oui, coiffée de ses tuiles plates solognotes, la ferme défie le temps. Sur l'un de ses murs, les traits de crues de 1846, 1856 ou 1866 prouvent combien le fleuve royal a su déborder...de générosité !

Il a inondé le lieu de ses alluvions, synonymes de précieux limons pour la terre nourricière. Une complicité ligérienne déterminante aux yeux de Bernard Gangnolle !

Depuis janvier 2015, aux portes d'Ouzouer-sur-Loire, le passionné cultive là, à la « ferme de la Thillaume », sept des quinze hectares en maraîchage bio.

L'ancien goût

« Ce sol léger, naturellement riche, donne du goût aux légumes. L'ancien goût », revendique avec fierté le solide gaillard, natif de Beauce, âgé de 67 ans. Lui qui précise « n'ajouter aucun produit, pas même ceux qui sont autorisés par la législation pour la culture bio ».

Pas l'ombre d'une goutte de produit chimique ! Pour désinfecter le sol, une fois l'an, Bernard Gangnolle sort une astuce de sa manche. Sous le tunnel long de 83 mètres notamment, il active une machine de sa conception. A la vitesse supersonique de... 45 m²/heure, par 92°C, l'énorme fer à vapeur, plaqué au sol, débarrasse les sables du moindre parasite indésirable.

Place à la pousse ! Avec le printemps arrivent les asperges vertes, « Dans le Loiret, en 2008, j'ai été le premier à proposer ainsi de l'asperge verte », souligne Bernard Gangnolle.

Un véritable jardin d'Eden

Profusion de couleurs. Abondance de saveurs. Dès la fin juin, le jaune de la tomate Lemon Boy est rejoint par le rouge de ses sœurs Coeur de bœuf ou Andine cornue. Sans oublier la douce et sucrée tomate cerise Black Cherry. Le vaste tunnel abrite aubergines, poivrons, concombres, épinards, melons, au rythme des saisons et de la passion du producteur bio. Carottes, panais, radis noirs concurrencent les oignons, eux sur paillage, imités par l'impressionnante patate douce. En plein champ, les salades Batavia ou Feuilles de chêne s'alignent comme à la parade.

« J'en repique tous les quinze jours. Et pour les carottes, la terre est tellement généreuse ici que je récolte 60 tonnes par hectare, sans le moindre ajout », s'enorgueillit Bernard Gangnolle. Au milieu du champ, abrité par une haute haie de résineux, le producteur enjambe l'interminable

« Dans le Loiret, en 2008, j'ai été le premier à proposer ainsi de l'asperge verte »



Bernard Gangnolle dans l'une de ses serres

rang de poireaux et saisit un Monstrueux de Carentan : « Cette variété-là a du goût. Elle me plaît. Si tu n'aimes pas ce que tu fais pousser, c'est pas la peine », sourit celui qui étale intelligemment sur toute une saison ses productions de choux verts, choux de Bruxelles et choux fleurs. Autant de délices du potager que le flot de quidams qui s'attardent à « la Ferme de la Thillaume » dégustent et partagent, aux beaux jours, sur les berges du vaste étang de la propriété.

Un joyeux capharnaüm

Comme inspiré par l'excentrique professeur Emmett Brown, arraché au film « Retour vers le futur », ou par Géo Trouvetou, l'inventeur incollable cher à Disney, Bernard Gangnolle conçoit et fabrique l'essentiel de son matériel. Fils de paysan, il reste passionné par le machinisme agricole. Et avant de transiter par la boutique où son épouse Danièle propose la production « maison », il stoppe devant une dizaine de vieux tracteurs. Joyeux capharnaüm traversé par le visiteur. Le tout assorti du riche commentaire d'un vrai spécialiste :

« Là, le tracteur orange, c'est un Allis Chalmer, modèle G, de 1947. Il est arrivé avec le plan Marshall ! ». A deux pas, un R24 Hanomag et son fameux moteur diesel deux temps, etc. En guise d'au-revoir, d'un ample mouvement circulaire, le maître des lieux désigne de son index droit, des panneaux photovoltaïques, un puits, une pompe à chaleur et ... huit porcelets noirs de Gascogne. Avec un clin d'oeil pour toute conclusion : « Vous voyez, je suis autonome en eau, en électricité. Avec zéro déchet ! ».

*« Si tu n'aimes pas
ce que tu fais pousser,
c'est pas la peine »*



L'agriculteur dans son champ de poireaux

UN COTEAU DIGNE DE L'APPELLATION AOC COTEAUX DU GIENNOIS !

Ici, à Ousson-sur-Loire, aux confins du Loiret et de la Nièvre, la terre s'arrondit et plonge vers l'église Saint-Hilaire. Là, juste en contrebas, le clocher prend des accents hiératiques de point d'exclamation ! Depuis le « Clos des Cortillaux » qui domine, le coteau s'arrondit comme une parenthèse. Parenthèse dans la vie de Dominique Billereau, discret jeune sexagénaire. Ce matin-là, on le surprend à arpenter le domaine viticole qu'il a lentement enfanté.

Il tisse infatigablement le canevas du vignoble

« Gamin, j'allais courir dans les vignes du village. Mes grands-parents habitaient Ousson », rembobine Dominique Billereau. Aspiré par la capitale, celui qui devient agent de la RATP, n'oublie pas la terre de ses aïeux.

« Mon père comptait deux, trois parcelles. Petit à petit, j'en ai racheté une première, puis deux, puis davantage... ». En dix ans, Dominique Billereau se rend ainsi acquéreur de... 173 lopins de terre pour constituer un « Clos des Cortillaux » homogène qui s'étend désormais sur huit hectares. Un vrai patchwork tissé par la volonté du bonhomme !

« Ici, c'est de la terre à vignes, un sol argilo-siliceux. Mais tout s'était arrêté dans les années trente. Il m'a donc fallu défricher et tout replanter », confie ce bourreau du boulot.



Dominique Billereau dans ses vignes à Ousson

*« Gamin, j'allais courir dans les vignes du village.
Mes grands-parents habitaient Ousson »*

« Eh oui, je ne suis pas fils de vigneron. Il m'a fallu apprendre »

Tout en conduisant sa carrière à la RATP, il fréquente l'école d'oenologie à Beaune, le Saint des Saints bourguignon. « *Eh oui, je ne suis pas fils de vigneron. Il m'a fallu apprendre* », glisse le passionné qui voit, en 1993, une première production de sauvignon sur un demi-hectare.

Les rendements se mettent à sourire deux ans plus tard, pour le beau millésime 1995. Dans le même temps, Dominique Billereau bâtit sa cave. Avec, glanés sur place, ces silex qui prêtent à ses blancs la saveur si particulière de « pierre à fusil ». Les amateurs comprendront.

A l'hégémonie du sauvignon pour les blancs s'ajoutent, sur quatre hectares, les rouges (80 % de pinot noir et 20 % de gamay).

La vie du domaine est rythmée par la taille, de décembre à mars. Puis viennent le brûlage, l'accolage et rognage, un vrai lifting pour les rameaux. Tout cela pour viser la plus belle des vendanges, réalisée mécaniquement à 80 %. « *Sauf les années humides, où le pourri se doit d'être trié à la main* ».

Pour les blancs, les raisins partent directement au pressoir. Les rouges, eux, cuvent une dizaine de jours. L'alchimie opère. « *On cherche la couleur* ».

*« Faut pas sucer
une planche de bois »*

Chercher la couleur

En rouge, blanc, rosé, tout l'art du vigneron s'exprime. « *Il y a deux façons d'élever. Soit en fût, soit en cuve inox. Moi, j'assure un roulement de mes fûts. Faut pas donner le sentiment de sucer une planche de bois* », sourit le professionnel aux papilles savantes. Et à la modestie d'exception. Inutile de lui parler des médailles d'or obtenues par ses breuvages à la foire de Paris, ou du fait que Gilbert Montagné et les Rolling Stones se soient égarés dans sa cave, voilà quelque temps. Le taiseux n'en dira pas davantage.



Le vigneron et son chien au lever du jour



© Pixabay

Je tente l'expérience

**VIGNERONS ET
MARAÎCHERS DU LOIRET**

- **10h00** - Visite et dégustation chez Dominique, vigneron à Ousson/Loire, qui produit du vin AOC Coteaux du Giennois.
- **12h15** - Déjeuner au restaurant de la cave.
- **15h00** - Rencontre à Ouzouer/Loire avec Bernard et Danièle, maraîchers bio. Visite de l'exploitation.

Le prix comprend :

- Les entrées et visites guidées dans les sites.
- Le déjeuner boissons comprises.
- La dégustation de vin.
- 1 gratuité chauffeur.



GROUPE

De 20 à 40 pers.



VALIDITÉ

Toute l'année



PARCOURS

34 km

50€ / personne



© E. M. V. 2019

REINE DU FROMAGE DE CHÈVRE À CRAVANT !

Un gros cube de bois clair trône à l'entrée de la ferme de Rilly, à Cravant. Une véritable ruche, sur 350m², où les ouvrières ne sont pas des abeilles mais des chèvres alpines. Quant à la jeune fermière de 32 ans, Célia Beauclair, elle apparaît, dans le Sud-Ouest du Loiret, comme la reine du petit rond de chèvre ! Le fameux cube concentre toute l'activité de sa fromagerie puisqu'il réunit la chèvrerie, le hâloir, la salle d'affinage et l'espace de vente, réservé aux particuliers.

« Respecter absolument le naturel »

« Tout a débuté fin 2018 avec quarante chevrettes acquises dès l'âge de deux mois, de race alpine, avec un pelage fauve et, pour caractéristique, un trait noir sur le dos », souligne Célia. Voilà qui tranche avec le blanc écru de la race Saanen, dont se pare notamment l'un des trois boucs reproducteurs. Célia Beauclair dit tout son attachement à Dame Nature. « Pour avoir du lait, les chèvres doivent mettre bas. Après la naissance des petits, elles ont un cycle de lactation qui se tarit naturellement ».

Sans nouvelle naissance de chevreaux, point de lait ! Les cabris apparaissent en mars et restent deux mois sous la mère. En juin, juillet, une fois les petits sevrés, la production de Rilly connaît un pic à 120 litres chaque jour, pour chuter en septembre et retomber modestement à 20 litres quotidien, en décembre. La vie de la chèvrerie est rythmée par la traite unique, opérée en 90 minutes, chaque matin dès 6h30. « On respecte la saison ; la vente de fromages s'arrête en janvier, février », précise Célia Beauclair.

Tommes, yaourts, faisselles et aromatisés

Avec la complicité de sa maman Chantal, salariée de l'exploitation, Célia offre un plateau de fromages assez large. Aux petits ronds s'ajoutent les bûches, qu'ils soient frais, demi-frais, secs. Ils concurrencent les faisselles, tommes (un mois et demi d'affinage) et aromatisés où « je propose un assaisonnement maison, type échalotes, poivre, ou encore ail et fines herbes, miel-fleurs, miel-noix. Durant l'été, il y a aussi tomates-basilic », souligne la fermière.



Célia Beauclair, ses fromages et ses chèvres

Cette palette de saveurs est partagée le vendredi matin au marché du bien nommé... Ouzouer-le-Marché, à celui de St-Hilaire-St-Mesmin le premier dimanche de chaque mois, et en vente directe à la ferme les mercredis et samedis de 16 à 19h, sans oublier les animations estivales de la guinguette de Loire à Baule, et les tables des restaurants alentour.

Pour compléter l'offre, la ferme de Rilly vend tout au long de l'année ses terrines et rillettes de viande de chevreau.

Aux trois porcs nourris au petit lait de chèvre, Célia Beauclair entend ajouter des congénères, afin de développer prochainement la filière du cochon de plein air.



De petits fromages sous haute surveillance

« On respecte la saison ; la vente de fromages s'arrête en janvier, février »



Les chèvres de la Ferme de Rilly

Autant d'animaux dont l'appétit est bien soigné: « sur les 17 hectares, 6 hectares reviennent à la culture du maïs, d'orge et de pois et autant pour le foin et la luzerne, nourriture d'hiver. Le reste des terres va aux vertes pâtures, occupées par les chèvres de mars à fin octobre. » Des pâtures qui, tout au long de l'année, peuvent être partagées par les amateurs d'hébergement insolite et de liberté.

Depuis novembre 2021, sous l'enseigne Tiny, un prestataire extérieur propose un toit romantique de 18m², abritant chambre 2 personnes, kitchenette, toilettes sèches, douche, et « avec nos viandes de cochon ou de chevreau, consommées sur brasero l'été ou notre fondue au fromage de chèvre, dans les frimas de l'hiver. Déconnexion totale ! », garantit la fermière, déjà repartie soigner Madyves, Java, Tomato et le reste de son précieux cheptel.

LE CHÂTEAU DE BEAUGENCY ENTRE DANS LA LUMIÈRE

L'ombre épouse la lumière au logis seigneurial. Comme si, dans de folles noces musicales, l'impénétrable nuit se mariait au jour violent de blanc.

Contrastes fulgurants. L'inimaginable se vit et l'indicible se raconte ici... Dans un singulier dialogue, voilà que les pierres des temps jadis s'effacent devant les briques de pixels venues du XXI^e siècle.

Par l'audace du Montargois et Orléanais d'adoption Jérémie Bellot, maître de céans et génie de l'immersif, le château de Beaugency abrite depuis 2021 un centre d'art numérique.

L'an passé, 20 000 visiteurs ont en pris plein la vue !

Entre rêve et réalité

Clin d'oeil. Un oeil omniprésent au château. La surveillance de la cour intérieure est confiée au chat géant *Eikosis*. Lui qui porte la griffe de son créateur, Bellot, a fait les riches heures de la Fête des lumières de Lyon en décembre dernier. Une fois *Eikosis* contourné, parmi dix-neuf salles (1.500 m² d'expo), le regard du visiteur se trouve progressivement happé, piégé, envoûté, propulsé dans l'étrange monde bellotien.

Au pays des rêves chromatiques, le voyage onirique débute dans les combles, sous un toit dont certaines fermes sont datées de 1453. Comme un vaisseau de bois à la coque retournée, la charpente s'enflamme par "séquences", avec, au détour d'un escalier, un étrange miroir pour mieux réfléchir... A deux pas, sur les notes du compositeur Ena Eno, le projet Iris dilate le temps, puis pille nos émotions.

Jérémie Bellot interpelle autant qu'il interroge : « *L'oeil est il le siège des illusions ? Détenons-nous la vérité sur l'image ?* ». L'oeil, toujours lui, s'ouvre au sommet du discret oratoire du XVI^e, riche de fresques murales. Miracle, la coupole brille de la pupille du Divin.

Plus loin, comme en lévitation, un cube impalpable et pourtant bien réel réunit 3.000 étoiles. Ce jour-là, Perine et Romy traversent littéralement l'improbable création intitulée *Nuage de points*. Les arêtes lumineuses frémissent au seul passage délicat des deux jeunes visiteuses : embarquement immédiat dans le fabuleux univers de Jérémie Bellot, en approche d'Orbital Stigmata !

La sphère géante éclabousse, scintille comme pour, paradoxalement, souligner la noirceur de l'humain. Car Jérémie Bellot y dénonce le fait que l'espace devienne dépotoir, constellé de déchets orbitaux.

Ce Merlin des temps modernes, spécialiste d'effets spéciaux, sait aussi remonter le temps. Pour preuve, il a lancé une campagne de financement participatif afin que le mécanisme de l'horloge de 1830 retrouve la façade de la tour extérieure du château. Et cela sans perdre une minute !

Insolite : dormir au cœur d'une œuvre

Aux yeux du jeune public comme des parents, le logis seigneurial recèle mille et une merveilles. Le « château dans le château » offre un moment de détente plutôt... gonflé. Et l'on pourrait parler du jardin suspendu, de la légende du chat, du dispositif Micro Folie, des artistes en résidence, etc. mais la nouveauté de la saison 2023 réside dans l'ouverture de deux chambres d'hôtes (de 2 et 4 personnes pour 150 et 180€).

L'architecte Anne-Sophie Acomat, qui partage la vie et la passion du propriétaire des lieux, explique qu'« outre l'expérience insolite qui consiste à dormir au château, nous proposons une chambre synonyme d'œuvre, qu'elle soit graphique, physique ou visuelle. Une œuvre en rien figée, qui évoluera au fil des saisons. Nous avons expérimenté l'idée à Strasbourg, comme dans un hôtel du Panier, à Marseille. Une tentative plébiscitée, ce qui nous a incité à renouveler l'aventure à Beaugency ».

Oui, le Loiret aussi se prend à rêver...

« Nous proposons une chambre synonyme d'œuvre »

Les œuvres du château de Beaugency



© Eric Malot



© Eric Malot



© Eric Malot



Je tente l'expérience

DES CHÈVRES AU NUMÉRIQUE

- **10h00** - Visite d'une chèvrerie à Cravant. Découverte avec Célia de l'élevage de chèvres et de la production de lait, faisselle et yaourts.
- **12h15** - Déjeuner au restaurant.
- **15h00** - Visite libre du Centre d'Art Numérique installé dans le château de Beaugency.

Le prix comprend :

- Les entrées et visites guidées dans les sites.
- Le déjeuner boissons comprises.
- 1 gratuité chauffeur.



GROUPE

De 20 à 50 pers.



VALIDITÉ

Avril à Novembre



PARCOURS

20 km

52,50 € / personne





LES BUNS DORÉS DE MCDO AVEC LA FERME DU FUTUR

Deux hauts marronniers torturés par le temps montent la garde à l'entrée du vaste carré de pierre et de tuile, dessiné là au XVI^e siècle. Carré totalement clos, mais très ouvert sur l'agriculture du futur ! En pied d'une verte colline, lovée dans un méandre de la rivière à truites, « La Porte » apparaît désormais comme la ferme référence récemment choisie par... McDonald's. Oui, le géant du burger voit dans les pratiques agro-écologiques de Christophe Guerton, maître des lieux, l'exemple à suivre pour aboutir à la neutralité carbone ! McDo souhaite que ses 34 000 agriculteurs français partenaires imitent le Loirétain, aux fins de réduire de 35 % leurs émissions de gaz à effet de serre d'ici 2030.

Intransigeance absolue sur qualité et traçabilité

Dans le village beauceron d'Autruy-sur-Juine, au Nord du Loiret, l'agriculteur qui a livré lors de la seule moisson 2022 près de 1.000 tonnes d'un blé destiné à devenir farine Label Rouge pour les petits pains dorés, engrange les succès en matière de respect de la biodiversité. Sous contrat avec McDonald's depuis 2001, sa ferme céréalière cultive du blé CRC (Culture Raisonnée Contrôlée) avec un soin tout particulier. « La farine certifiée Label Rouge a un cahier des charges comprenant 185 points de contrôle des plus stricts : qualité des céréales mais aussi protection des points d'eau, efforts pour accueillir les pollinisateurs, etc. », retient-il.

Sur les 380 ha de la ferme, 160 ha sont dédiés dès l'automne aux blés Nara, Rebelde, Forcali et Izalco qui affichent un taux de protéines élevé (autour de 14,5 % contre 11 % pour la farine

d'une baguette). Livrées au seuil de l'été à la coopérative voisine de Boisseaux, les différentes variétés de ces blés majuscules sont ensuite savamment mélangées par les meuniers. « Ceci garantit aux petits pains ronds des Big Macs non seulement du volume mais aussi une mie serrée et régulière. 767 agriculteurs partenaires ont produit 42.000 tonnes de cette farine en 2021, soit près de 20% de la production tricolore », explique-t-on chez McDo.

L'enseigne concocte chaque jour quelque deux millions de buns pour ses 1 500 fast-food de l'Hexagone. Les exigences en termes de traçabilité sont drastiques ; « en moins de vingt-quatre heures, on doit être apte à refaire tout l'historique, du numéro de lot inscrit sur l'emballage des petits pains à nos champs », confirme Christophe Guerton.



© Theo Fleureau

Le troupeau de brebis solognotes de la Ferme de la Porte

Drone, GPS assistés des abeilles et moutons solognots

La ferme modèle a tout d'un laboratoire à ciel ouvert. Afin de limiter les interventions phytosanitaires, Christophe Guerton a recours à un drone. Il utilise aussi un GPS pour l'autoguidage de son tracteur !

« Le quadrillage ultra rigoureux exercé par le GPS réduit ainsi au maximum la pulvérisation des engrais », explique l'agriculteur. Pour piéger le carbone, il a aussi multiplié le nombre de ses peupliers. « En bordure de parcelles, les fleurs jaunes du lotier ou bleues du sainfoin et autres plantations prairiales font la joie des abeilles de Dominique et Félix, mes deux apiculteurs. Le travail des pollinisateurs ailés est précieux pour ma production de graines de carottes et de coriandre.

Et puis mes soixante brebis solognotes constituent mes tondeuses écolos », glisse l'ardent défenseur de cette race très rustique, en voie de disparition.

Avec fierté, Christophe Guerton pointe du doigt la colline toute proche : « nous sommes ici au beau milieu d'une zone classée Natura 2000. Avec ses orchidées sauvages, genévriers et autres cardoncelles molles. Un vrai sanctuaire pour la biodiversité », s'enorgueillit celui qui, au milieu d'une pâture, l'instant d'une pause, enserre dans ses bras un tout jeune agneau roux de race « Solognote », orphelin de mère. Témoignage spontané d'une passion pour Dame Nature...



© Freepik

« En bordure de parcelles, les fleurs jaunes du lotier ou bleues du sainfoin et autres plantations prairiales font la joie des abeilles »

LA LAINE MOHAIR NAÎT EN BEAUCE

Aux trois cents âmes de Chaussy, un village beauceron à une heure de Paris, s'ajoutent Loulou, Houpette parmi une trentaine de chèvres angora, et autant de moutons shetland. Joli troupeau bichonné à la Ferme des P'tits Bergers, où une laine des plus soyeuses voit le jour.

Un nouvel atelier de transformation au sein de la ferme

« Nos chèvres produisent le fameux mohair. De mars à octobre, elles vivent au grand air, parmi 5 ha de pâtures qui cernent la ferme centenaire de Marc, mon conjoint », confie Sandrine Durgeau. Archéologue de formation, la quadra hyperactive s'est reconvertie et multiplie les projets dédiés à des protégés très choyés depuis octobre 2019. Ovins et caprins partagent betteraves, luzerne, petits pois, paille ou foin, issus uniquement de ce coin de Beauce !

Si la laine des moutons est entièrement transformée à la ferme (lavage, cardage et filage à la main), celle des chèvres angora faisait jusque-là l'objet d'un traitement particulier.

« En l'absence d'une filière mohair purement française, les étapes de lavage, cardage et peignage s'opéraient en Italie ainsi qu'à Castres ». Parallèlement à ce circuit, Sandrine vient donc de créer son propre atelier afin de laver, teindre et travailler la laine des chèvres angora à la ferme. Métier à tisser, machines à tricoter, rouets, etc. occupent les lieux et complètent l'ensemble.

Plantes tinctoriales et jardin aux couleurs de l'arc-en-ciel

Au terme des deux tontes de mars et septembre, les trente chèvres angora fournissent chaque année 60 à 80 kg de laine brute, d'un riche blanc écru.

« Cinq à six mois de pousse sont nécessaires pour parvenir à une longueur de mèche suffisante au filage. Après la tonte, vient le tri manuel. Bien des heures sont nécessaires pour débarrasser la toison de toutes les petites impuretés végétales venues s'y glisser. Selon sa nature, la laine est classée en quatre catégories distinctes. Parlons du Super Kid Mohair, provenant de la première tonte des chevreaux, âgés de 6 mois, et destiné à la confection des pulls et accessoires portés à même la peau. Evoquons aussi la Jarreuse, cette laine épaisse des plus vieilles chèvres, idéale pour fabriquer des chaussons feutrés. Comme quoi chaque protégé, quel que soit son âge, a son utilité », sourit Sandrine Durgeau. Elle qui, voilà deux ans, a aussi ouvert un carré de plantes tinctoriales.

Sandrine vient donc de créer son propre atelier afin de laver, teindre et travailler la laine des chèvres angora à la ferme



© Eric Maillot



Sandrine Durgeau avec l'une de ses chèvres avant le travail de la laine à la Ferme des P'tits Bergers



Observés par une chèvre angora de la Ferme des P'tits Bergers

Toute l'innovation est dans le savon !

Dès le mois de juin, au plus près de la ferme, l'endroit passe du bleu au jaune, de l'orange au violet grâce aux cosmos et autres œillets d'Inde. « Le rouge provient de la garance, le bleu indigo de la persicaire et le jaune de la gaude. Un vrai shoot de couleurs », commente Sandrine.

L'éleveuse-fileuse-tricoteuse ajoute que « la teinture végétale ne se limite pas à des pastels mais aboutit aussi à des couleurs éclatantes, comme on peut le voir dans ma boutique de vente ». En effet, pulls, vestes, capes, ponchos écharpes, bérêts, bonnets, bandeaux, gants ainsi que les « chaudes chaussettes de Chaussy » jouent la mélodie des nuances !

Parmi les dernières nouveautés, Sandrine Durgeau lance une gamme de savons au lait de chèvre angora. « C'est une réelle innovation car ces chèvres n'ont pas particulièrement la vocation de laitières. D'ailleurs, il s'agit d'une édition limitée, quasi numérotée puisque l'on n'excède pas les deux cents unités », s'amuse celle qui s'est assurée la complicité de la Savonnerie du Gâtinais, petite entreprise artisanale bio à La Ferté-Alais, et de la distillerie de Milly-la-Forêt (Essonne). Les bienfaits de la monarde ou du lavandin, plantes médicinales et aromatiques au parfum suave, sont réunis dans les savons estampillés par la Ferme des P'tits Bergers. Forcément placée sous une bonne étoile...



Filage de la laine à l'atelier des P'tits Bergers !

« la teinture végétale ne se limite pas à des pastels mais aboutit aussi à des couleurs éclatantes »



© Ferme de Faronville



Les fûts estampillés et les pommes de terre de la Ferme de Faronville

VODKA FARONVILLE : UNE PASSION SANS MODÉRATION !

Plantons le décor dans ce cœur de Beauce, au nord du Loiret : voici une oasis de verdure, perdue dans le désert fertile baptisé « grenier de la France ». Esseulée dans l'immensité, accrochée au clocher de Faronville, et comme réfugiée derrière le haut portail de fer forgé ouvragé, cernée de fossés à sec, la blanche ferme familiale du XVIII^e abrite sa distillerie depuis 2018.

Le cuivre roux d'un très grand... alambic !

Unique en France ! « Avec Paul-Henri, mon mari, nous sommes les seuls agriculteurs de l'Hexagone à produire du gin et de la vodka, avec cette particularité de tout maîtriser, du champ à la bouteille », confie d'emblée Pauline Leluc, 42 ans, « nous avons voulu associer notre expertise agricole à une folle passion des spiritueux », poursuit-elle.

Sur les 250 ha de l'exploitation, une quarantaine d'hectares revient à la culture des pommes de terre. Car les meilleures Agata, Annabelle et Challenger, pour 10% de la récolte d'août, sont promises à l'élaboration des spiritueux ! « Il y a deux écoles : la Russe, issue de grain, qui reste très neutre, très éthylique quand la Polonaise, à base de pommes de terre, donne, elle, des notes plus douces, plus aromatiques. Nous avons choisi notre camp », développe la spécialiste.

Dans l'ancienne bergerie totalement rénovée, le cuivre roux trahit la présence du géant. Estampillé Stupfler ! « Nous avons retenu le plus performant des alambics. De facture

française, sa conception particulièrement innovante offre, en une seule distillation, de très élégantes eaux-de-vie sans aucun des défauts présents à la sortie des autres alambics à colonne. Dépourvues d'agressivité, nos eaux-de-vie demeurent riches et fines ».

La vodka Faronville se décline en trois variantes. Non filtrée à froid, à base de pommes de terre et de blé, la *Premium* (42% vol.) se déguste indifféremment en apéritif ou digestif.

L'élégante *Petite eau*, ultra filtrée à froid, sait se marier aux plats et cocktails, quand la série limitée de la vodka *Réserve* (800 bouteilles), vieillie en fûts de chêne durant un an, résonne de notes vanillées. « Les barriques ayant hébergé sauterne, chardonnay, cognac, etc. restituent les sucres les plus subtils », souligne Pauline, avant de vanter les arômes floraux de son autre nectar, le gin.

« Récoltée à la main par nos soins, la fleur de pomme de terre anoblit ce spiritueux onctueux, très riche en bouche. Il surprend par la subtilité de cardamome et la puissance de la baie de genièvre ».



© Ferme de Faronville

Paul-Henri dans l'un des champs de la Ferme Faronville et l'élégante bouteille de vodka



© Ferme de Faronville

Le gin en vogue sur les tables étoilées

Si la vodka agricole ne connaît pas de classement au sein du Salon de l'agriculture parisien, le gin de Faronville y a obtenu, l'an passé, une médaille d'argent. La ferme-distillerie beauceronne, qui vient d'intégrer le Collège Culinaire de France, y voit une reconnaissance. Le gin loirétain retient d'ailleurs l'attention des tables étoilées.

« En dégustation au verre ou pour booster des desserts », sourit Pauline Leluc. Elle égrène quelques belles adresses où ses spiritueux ont acquis leurs lettres de noblesse : « Bernard Loiseau, à Saulieu, mais aussi Christophe Hay, au sein de Fleur de Loire, à Blois. Ou encore à la Table d'à Côté, à Ardon, sans oublier Le Lièvre gourmand, à Orléans, le Grand Monarque, à Chartres, etc. ».

Les pierres séculaires des anciennes bergeries vivent donc au rythme du brassage, des délicates étapes de fermentation puis de distillation pour la double spécialité de la maison. Elles abritent aussi le site d'embouteillage, le chai de vieillissement ou le comptoir de dégustation.

Quelque 6 000 bouteilles griffées Faronville égayent chaque année l'étal des cavistes ou épiceries fines de la France entière. Vu la passion qui anime Pauline et Paul-Henri, il ne serait pas surprenant que, d'ici une poignée de semaines, le couple propose une nouveauté, à boire avec toujours autant de modération !

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



Je tente l'expérience
**SECRETS D'AGRICULTEURS
BEAUCERONS**

- **10h00** - Rencontre avec Christophe producteur de blé de force pour Mac Donald et visite de la ferme à Autruy-sur-Juine.

Ou

- **10h00** - A Chaussy, visite avec Sandrine de son élevage de chèvres angora et moutons shetland.
- **12h30** - Déjeuner au restaurant.
- **15h00** - Visite et dégustation à Faronville de Vodka de pommes de terre et de Gin produits à la ferme.

Le prix comprend :

- Les entrées et visites guidées dans les sites.
- Le déjeuner boissons comprises.
- La dégustation de gin et de vodka.
- 1 gratuité chauffeur.



GROUPE

De 20 à 40 pers.



VALIDITÉ

De mars à octobre



PARCOURS

41 km

53,50 € / personne



© Eric Malot

A FÉROLLES S'ÉVEILLE LA GRAINE DES DIEUX

Ironie du sort ! Une ferme bio implantée au lieu-dit... "la Pharmacie". Soixante hectares bel et bien préservés de tout intrant chimique. Pas l'ombre d'un pesticide, havre de paix sanctuarisé à la faveur de Dame Nature. Sur les sables de Férolles, pris en tenaille entre Loire et Sologne, la famille Aribaud revendique une vraie complicité avec la terre nourricière. Et ce notamment au profit de la graine de Chia, caviar du monde vegan, pour laquelle ces agriculteurs jouent les avant-gardistes.

De quoi satisfaire l'appétit de Gargantua

« La ferme de ma grand-mère, Rachel, a été reprise par mes parents. Dans le Loiret, ils furent parmi les tout premiers à cultiver le pâtisson. Autre originalité, à travers une précieuse collaboration avec l'INRA (Institut national de la recherche agronomique), ils produisaient de la sélection en plant d'échalotes. Mais aussi des haricots verts, oignons, épinards, céleris, choux, et autres légumes de plein champ. Activité très diversifiée que nous poursuivons aujourd'hui », indique Michelle Aribaud.

Cette dernière a rallié les terres familiales en 2003, épaulant ainsi son époux qui l'y avait précédée six ans plus tôt. Abandonnant délibérément leurs carrières respectives, l'un et l'autre (rejoints depuis 2019 par leur fils Clément) multiplient les initiatives « pour une agriculture la plus respectueuse possible de l'environnement ». Une philosophie qui prend toute sa dimension dans la qualité des produits maison, vendus sur place.

Parlons, par exemple, de la graine de Chia. « Sur une filière très réglementée, nous sommes les seuls à la cultiver dans le Loiret. Riche en acides gras oméga-3, cette lamiacée renferme des propriétés nutritionnelles d'exception. Consommée depuis plus de 3 000 ans, elle sait donner du croquant ou de surprenantes couleurs- saveurs aux plats comme aux desserts », glisse Michelle. Mais à la ferme bio de La Pharmacie, l'originalité ne réside pas uniquement dans la récolte de la graine des Dieux.



Michelle et Hervé Aribaud

« pour une agriculture la plus respectueuse possible de l'environnement »



Les poulets "cou nu" de la Ferme de la Pharmacie

Haies de néfliers et poulaillers mobiles pour les poulets "cou nu"

Des poussins d'un jour de race "cou nu", mais aussi quelques pintades, s'étoffent au fil des semaines sur un demi-hectare de prairies encadrées de néfliers, fusains, troènes, pruneliers, etc. « Ce sont des haies que nous avons plantées progressivement depuis une vingtaine d'années. Elles abritent vers et insectes, mais aussi diverses baies dont nos volailles, toutes certifiées Agriculture Biologique, sont friandes », retiennent les époux Aribaud.

Là n'est pas l'unique attention portée aux "cous nus" qui disposent de petits bâtiments mobiles, sur roues, « afin que le sol se régénère aisément et que les petits becs comptent ainsi une aire sans cesse renouvelée. Cela pour la meilleure alimentation, enrichie de nos pois et céréales bio, de soja toasté et de minéraux. Au terme d'une centaine de jours, les poulets sont abattus sur place et proposés en « prêt-à-cuire » à la boutique ».

« Les blés anciens contiennent des glutens plus facilement assimilables »

Des blés anciens pour une farine locale

Le bon blé bio connaît d'autres issues que le gésier du "cou nu". « Moulin Neuf, Rouge de Bordeaux, etc., nous cultivons, en mélange, une vingtaine de variétés de blés anciens. Rustiques, ils contiennent des glutens plus facilement assimilables que les blés courants. A la moisson, une partie de la récolte rejoint le moulin loirétain du meunier Julien de Clédât, implanté à Autry-le-Châtel. »

Il donne le jour à deux farines : la bise (T80) ou la complète (T130). Voilà un ingrédient de choix pour le pain pétri par l'Atelier de Maxime, vendu à l'étal de la boutique fermière. Celle-ci croule sous les lentilles vertes, œufs, courges butternut, échalotes, oignons, graines de Chia, céréales pour volailles, etc. signés des époux Aribaud. L'étal déborde aussi des miels, fromages, pommes de terre, vinaigres produits par des voisins, soupes, sauces et préparations de l'association Bocaux des Champs.

La boutique est uniquement ouverte sur réservation ; la newsletter de « La Pharmacie », déjà forte de 600 abonnés, reste le meilleur lien offert à une clientèle en quête de vraies saveurs à prix abordable.

DANS LES FILETS DE L'UN DES DERNIERS PÊCHEURS DE LOIRE

Géant, le disque solaire s'élève, s'arrache à la ligne d'horizon et irradie l'onde de ses premières lueurs orangées. Reflets divins sur la Loire. L'aurore pousse doucement la nuit. Et notre barque de fer perce la gangue de brume. Sans troubler un instant la nage d'un castor qui rallie sa hutte tressée de branchages, en pied de berge, ni même l'élégante aigrette blanche, les longues et fines pattes figées dans l'eau, à la recherche du menu fretin. Instants capturés dans une nature en totale liberté. Instants partagés au côté de Bruno Gabris, 47 ans, parmi les tout derniers pêcheurs de Loire.

Terrine d'aspe au safran du Gâtinais

« Nous sommes trois dans le Loiret, vingt-huit en Centre-Val de Loire et Maine-et-Loire », égrène ce passionné. Depuis 2008, il compte le fleuve royal pour...royaume. De Jargeau à Dampierre-en-Burly, son aire de pêche s'étend sur un millier d'hectares. Mais Bruno Gabris se contente, à chacune de ses sorties, de sillonner une dizaine des cinquante kilomètres ouverts à son activité.

Autant dire que le professionnel pêche dans un mouchoir de poche, au regard de l'étendue ligérienne. Ce matin-là, d'un geste ample et régulier, il relève le premier des deux filets posés la veille. Dans le piège à grosses mailles de nylon, les écailles luisantes d'un robuste aspe de six ou sept livres étincellent. Puis vient un second prisonnier. Et un troisième. Originaire d'Europe centrale, le carnassier a colonisé les remous du Rhin à la fin des années soixante-dix avant d'investir la Loire.

« Sa chair assez grasse, fumée à chaud, est idéale pour mes conserves. La parure se révèle tout aussi précieuse dans l'élaboration de mes soupes », confie Bruno Gabris.

A peine a-t-il quitté la barre de son frêle esquif que le maître queux s'active en cuisine. De délicats fumets s'élèvent des fourneaux de son laboratoire. Impossible de résister à sa terrine d'aspe au safran du Gâtinais ou, en plat chaud, au colombo de silure ! Parmi les 25 kg de pêche du jour, les carrés nobles reviendront donc aux spécialités maison, et les carcasses finiront parmi les composants de son garum, une sauce dont la saveur rappelle celle du nuoc-mâm vietnamien. Dès les prochains mois, une coopérative érigée en Touraine saura d'ailleurs exploiter les « bas morceaux » des poissons de Loire afin de donner le jour au fameux condiment apprécié depuis l'Antiquité.



© Eric Malot

Bruno Gabris en pleine pêche sur la Loire

Davantage protecteur que prédateur...

Comme éteint en cette entame de 2023, le fleuve affiche faible débit et niveau trop bas. En effet, la barque glisse, par endroits, sur soixante petits centimètres d'eau.

Cristalline, transparente, cette dernière se révèle presque trop propre, car « nettoyée » par des envahisseurs asiatiques : depuis les années 80, de petits coquillages appelés « corbicules » filtrent l'eau à outrance puisqu'ils se nourrissent de plancton. Or, les alevins se nourrissent du même plancton. La présence de cette palourde filtreuse pourrait donc expliquer de sérieuses fluctuations dans les populations de poissons blancs.

« Oui, les carpes, barbeaux, hotus, ablettes ou gardons ont besoin d'eaux troubles et de la présence d'algues », indique Bruno Gabris. Lui se désespère de constater combien les grands migrateurs comme les lamproies, anguilles ou aloses figurent trop souvent au rang des absents. Ajoutons à cela combien les escadrilles de cormorans, qui se sont sérieusement étoffées depuis les années 2000, arrachent chaque année au fleuve plusieurs dizaines de tonnes de friture ou autres chevesnes, brêmes et brochets. Face à pareille réalité, l'activité du pêcheur professionnel apparaît quasi dérisoire... Sans conteste, Bruno Gabris a plus le profil d'un lanceur d'alerte et d'une vigie de Loire qu'un prédateur surfant sur les ressources des eaux nourricières.



© Eric Malot

Poisson de Loire



© Eric Valot

Je tente l'expérience
ENTRE TERRE ET EAU

- **10h00** - Visite d'une ferme à Férolles certifiée bio depuis 2018. Découverte de l'élevage de poulets et des cultures de plein champ.
- **12h30** - Déjeuner au restaurant.
- **15h00** - Rencontre avec Bruno, pêcheur professionnel en Loire et conservateur. Dégustation de rillettes et terrines de poissons de Loire.

Le prix comprend :

- Les entrées et visites guidées dans les sites.
- Le déjeuner boissons comprises.
- La dégustation.
- 1 gratuité chauffeur.



GROUPE

De 20 à 35 pers.



VALIDITÉ

D'avril à octobre



PARCOURS

10 km

48,50 € / personne



DES AUTRUCHES EN SOLOGNE !

Un cou interminable et deux grands yeux empruntés à l'extra-terrestre E.T, perchés à trois mètres de haut. De curieuses silhouettes se dessinent sous un bois de chênes à Saint-Gondon. Non, vous ne rêvez pas ! A 12 000 kilomètres de leur savane ancestrale, de leur terre d'Afrique du Sud, des autruches se dandinent tranquillement parmi les vastes enclos de sept hectares, dans le Sud-Est du Loiret.

Tout débute par un coup de cœur d'Isabelle et Jean-Pierre Perrette, dès 1997. « *En vacances dans les Vosges, la visite d'un élevage d'autruches a été l'élément déclencheur.* » Deux ans plus tard, la ferme de La Gravière accueille trois mâles, six femelles et une trentaine de congénères pour l'engraissement. « *Oui, car le filet ou le tournedos d'autruche valent ceux du bœuf. Une viande maigre, rouge et goûteuse, dénuée de cholestérol, avec 22% de protéines, qui provient surtout de la cuisse. Le reste est utilisé en terrines et autres spécialités maison. Nous recourons à un abattoir extérieur agréé, sachant que nous disposons à la ferme, depuis juin, d'un laboratoire de transformation ultra moderne* », souligne Isabelle.

Malgré ses 120 kg, l'autruche reste le bipède le plus rapide au monde, apte à des pointes de vitesse à 69 km/h. Et pour entretenir sa forme d'athlète, chaque adulte hébergé à Saint-Gondon consomme annuellement 900 kg d'un mélange de luzerne, triticales et maïs.

« *Pour leur alimentation, avec 80 hectares de cultures, nous sommes en totale autonomie* », ajoute l'éleveuse qui n'a pas mis tous ses œufs dans le même panier.

« *Par souci de diversification, nous comptons, depuis 2015, un troupeau de cent vaches écossaises Highland Cattle. Elles demeurent toute l'année sur notre prairie de 28 hectares. Savoureux rôts et entrecôtes en perspective !* ».

L'autruche reste le bipède le plus rapide au monde, apte à des pointes de vitesse à 69 km/h !



Isabelle Perrette et ses autruches

Deux heures et demie pour un œuf dur...

En parlant d'œufs, la ferme loirétaine dispose d'un incubateur. Il permet de renouveler le cheptel mais aussi de proposer des petits à d'autres élevages. Quant au particulier, il a tout loisir de mettre sur sa table un œuf blanc monumental, dont le poids flirte avec les deux kilos. « Cela équivaut à 24 œufs de poule. Un produit qui nous est très demandé à Pâques, mais aussi d'avril à septembre », sourit Isabelle.

Précisons qu'il est bon de s'armer d'un marteau ou d'une perceuse pour venir à bout d'une vraie coquille-forteresse.

Et, côté recette, deux heures et demie de cuisson s'avèrent nécessaires pour qui souhaite consommer un œuf dur !

« Que ce soit pour l'andouille, le saucisson, les rillettes, maintes fois primés, vous ne serez jamais déçus avec de la viande d'autruche », clame le couple d'éleveurs, rejoint depuis quatre ans par Charly, son fils.

Un resto à roulettes pour des plats insolites

L'équipe dispose d'un food-truck, véritable resto à roulettes très sollicité par les comités d'entreprise ou les particuliers désireux de donner des couleurs festives à un événement familial joué à domicile. Selon Isabelle, « un burger d'autruche servi à un invité ou l'andouille avec frites maison à tout une tablée, voilà qui marquera les esprits, c'est garanti ! ».

Au sein de l'unique élevage de cette nature en Centre-Val de Loire (il en existe une trentaine en France), la boutique de la ferme propose non seulement viande fraîche, charcuterie et plats cuisinés, mais aussi œufs, plumes ou cuirs de belle qualité. « Les peaux sont salées et réfrigérées ici. Celles des pattes sont recherchées en botterie et utilisées en marqueterie. Les os sont demandés pour les manches de couteaux Laguiole », confie Isabelle Perrette. « Quant à la graisse, réputée pour son haut pouvoir hydratant, je la purifie. Puis elle part dans le Midi de la France pour revenir à notre boutique sous forme de savons parfumés à l'avoine, au citron, lavande, lilas, etc. Comme quoi, à l'instar du cochon, dans l'autruche, tout est bon... ».



Les autruches dans leur espace couvert

« Comme quoi, à l'instar du cochon, dans l'autruche, tout est bon... »



Une belle coquille d'œuf d'autruche

LA SÈVE DE BOULEAU PARTAGÉE DANS LES BOIS SOLOGNOTS

Le plein de vitalité puisé au plus naturel. Quand l'hiver tire paisiblement sa révérence, la lande sauvage comme la berge des étangs domestiqués s'éveille. Les bourgeons pointent. Dans sa parure d'écorce blanche et lisse, le plus fidèle habitant des bois participe à la fête. Et sait alors donner le meilleur ! Oui, en Sologne, le bouleau et sa précieuse sève prennent des allures de fontaine de Jouvence.

Limpide comme l'eau

Au cœur d'une propriété familiale de cinquante hectares, perdue entre bruyères et fougères à Vannes-sur-Cosson, Sylvie Chardonnerneau se tourne vers deux-cent-cinquante de ses protégés.

« Amoureux du bouleau, mon beau-père s'est toujours refusé à en abattre le moindre spécimen. Une chance puisque seuls les arbres âgés de plus de quarante ans peuvent être sollicités. A mi-février, et pour quelques semaines, le tronc soigneusement percé livre en moyenne de deux à trois litres par jour d'un liquide limpide comme l'eau et légèrement sucré.

L'extraction manuelle a tout d'une pratique artisanale. L'arbre, ni affaibli ni fragilisé par la ponction, est ensuite soigneusement suturé. Après trois récoltes annuelles, je lui accorde un temps de repos », explique la sévicultrice, passionnée depuis dix ans.

En 2013, la France ne comptait que trois récoltants. A la Solognote s'ajoutaient deux collègues, dans les Alpes et les Pyrénées. Les bienfaits du jus de bouleau sont tels que la

demande s'accroît. « Il faut dire que nous sommes ici, sur la propriété, au cœur d'une région classée Natura 2000, loin des routes, des usines et de la moindre activité humaine. Garantie sans conservateur ni produit chimique, notre sève de bouleau bio est commercialisée sous l'estampille Sologne O Naturel. Vendue sur le lieu de production et sur plusieurs marchés loirétains, on la trouve aussi dans une cinquantaine de magasins spécialisés en bio, à travers la région Centre-Val de Loire. »



Forêt de bouleaux



© Philippe Ramond

Détox, vitalité, minceur...

Non sans avoir égréné les teneurs en potassium, calcium, manganèse, magnésium et sodium, la bétulicultrice reste la meilleure des ambassadrices. « Il n'y a pas mieux que la sève de bouleau pour décrasser les organismes et régénérer nos cellules. Elle élimine les toxines engrangées, constitue une parade face aux affections rhumatismales, à la peau d'orange et autres perturbations cutanées. Le senior comme le sportif de haut niveau peuvent y recourir. Il suffit d'en boire un quart de litre au quotidien pendant vingt jours. Soit une cure de 5 litres, moyennant une cinquantaine d'euros », souligne Sylvie Chardonnerau. L'essentiel de sa production s'écoule au printemps, en frais, « sachant que j'en vends tout au long de l'année, dans une version stabilisée via une pasteurisation flash à 70°C afin qu'elle conserve toutes ses propriétés », ajoute-t-elle.

Intarissable, la passionnée évoque aussi les vertus diurétiques et drainantes exploitées depuis des lunes par nos voisins d'Europe du Nord et approuvées par Pierre-François Percy, chirurgien de la Grande Armée de Napoléon. « En voilà un qui ne fut pas le dernier à se battre pour que les bienfaits naturels du bouleau soient reconnus ! », déclare en guise d'au-revoir celle qui s'éloigne pour retrouver ses arbres adorés...



© Christine Robert

Sylvie Chardonnerau et ses produits à la sève de bouleau «Sologne O Naturel»

« [La sève de bouleau] élimine les toxines engrangées, constitue une parade face aux affections rhumatismales, à la peau d'orange et autres perturbations cutanées. »



Je tente l'expérience

**RENCONTRES
SOLOGNOTES**

- **10h30** - Visite et dégustation à Vannes-sur-Cosson avec Sylvie, récoltante de sève de bouleau.
- **12h15** - Déjeuner au restaurant.
- **14h30** - Accueil à Saint-Gondon pour la visite d'un élevage d'autruches et la découverte des produits de la ferme.

Le prix comprend :

- Les entrées et visites guidées dans les sites.
- Le déjeuner boissons comprises.
- Les dégustations.
- 1 gratuité chauffeur.



GROUPE

De 20 à 35 pers.



VALIDITÉ

Toute l'année



PARCOURS

33 km

46€ / personne



L'OR ROUGE PARMIS LES PÉPITES DU GÂTINAIS...

L'or rouge du Gâtinais ? Oui, les pépites ressemblent d'abord à de petites fleurs mauves. Une myriade de corolles empourprées, parfaitement alignées, pigmente le vert vif du champ, dès que l'automne frappe à la porte. Ainsi naît le safran ! Lui, l'or rouge du Gâtinais, n'a pas volé son qualificatif quand on sait que la valeur marchande d'un kilo atteint 45 000 euros !

Plante robuste et fleur éphémère

Dans le Nord du Loiret, les producteurs de safran se compteraient sur les doigts de deux mains. Parmi eux, Maxime Buizard, 30 ans, agriculteur installé à Égry, a repris en juillet 2017 la safranière voisine de la famille Templier pour en doubler la surface (9 000 m² aujourd'hui), quitte à se réapprovisionner en bulbes aux Pays-Bas !

« En parallèle du lycée agricole de Beaune-la-Rolande et d'une poignée de passionnés, Alain Templier a su redonner au safran ses lettres de noblesse », confie le producteur. Noblesse d'un produit adoubé par plusieurs édits royaux qui, sous Louis XIV, autorisaient ce safran du Gâtinais à enchanter la Cour et rejoindre sa table ! « Oui, notre safran réputé pour la puissance de son arôme échappe aux cotations internationales et se négocie au double du prix du safran iranien. Sachant que l'Iran représente 90% de la production mondiale ».

Au profit de l'agriculteur, cette exception française en termes de tarifs est gage de sécurité au regard des folles fluctuations qui embrasent le marché des céréales.

En marge de ses cultures de blé, orge, colza, pois ou féverolles, Maxime Buizard voit donc là une valeur-refuge. D'autant que le *crocus sativus* n'est pas exigeant en soins. « Il ne réclame ni engrais, ni traitement. Prolifique, il se renouvelle naturellement, à tel point qu'un arrachage tous les trois ans s'avère nécessaire ».

Gare à la fraude !

Pleine de paradoxe, la plante pluriannuelle est aussi robuste que sa fleur éphémère. « La baisse des températures et la hausse de l'humidité accentue la pousse. La floraison arrive à mi-septembre. Le bouton pointe dans la nuit. Il éclot au lever du jour. Mais la fleur sera fanée dès le lendemain », insiste l'agriculteur.



Maxime Buizard et son père dans un champ de crocus

Sonne l'heure de la récolte, qui s'étale sur trois semaines. Panier d'osier en mains, entouré de quelques proches et de deux saisonniers, Maxime Buizard cueille la précieuse fleur. Vite et bien ! Vient alors le second temps. Long et laborieux. Munies d'un ciseau de couturière, les petites mains prélèvent au coeur de la fleur le trio de stigmates rouges. Fins comme des cheveux, ils seront confiés au déshydrateur. Vraie cure d'amincissement. Ils perdent 90% de leur poids, en une heure et par une température de 55°C.

« Une très grosse journée, s'achevant à 23 heures, aboutira à 110 grammes de safran sec. Sachant que 250 000 fleurs sont nécessaires pour produire un kilo de la précieuse épice », glisse le producteur. « Les trois stigmates restés solidaires sont la marque d'un authentique safran. Car la contrefaçon règne en maître sur un produit si cher. Il se vend trois fois plus de « safran » qu'il n'en est produit. Surtout pour l'épice présentée en poudre. Les fraudeurs n'hésitent pas à d'audacieuses mixtures, quitte à recourir à la fleur de carthame, à de la farine colorée ou de la brique pilée ».

« Le bouton pointe dans la nuit. Il éclot au lever du jour. Mais la fleur sera fanée dès le lendemain »

Terrines, tuiles, confitures, limonade...

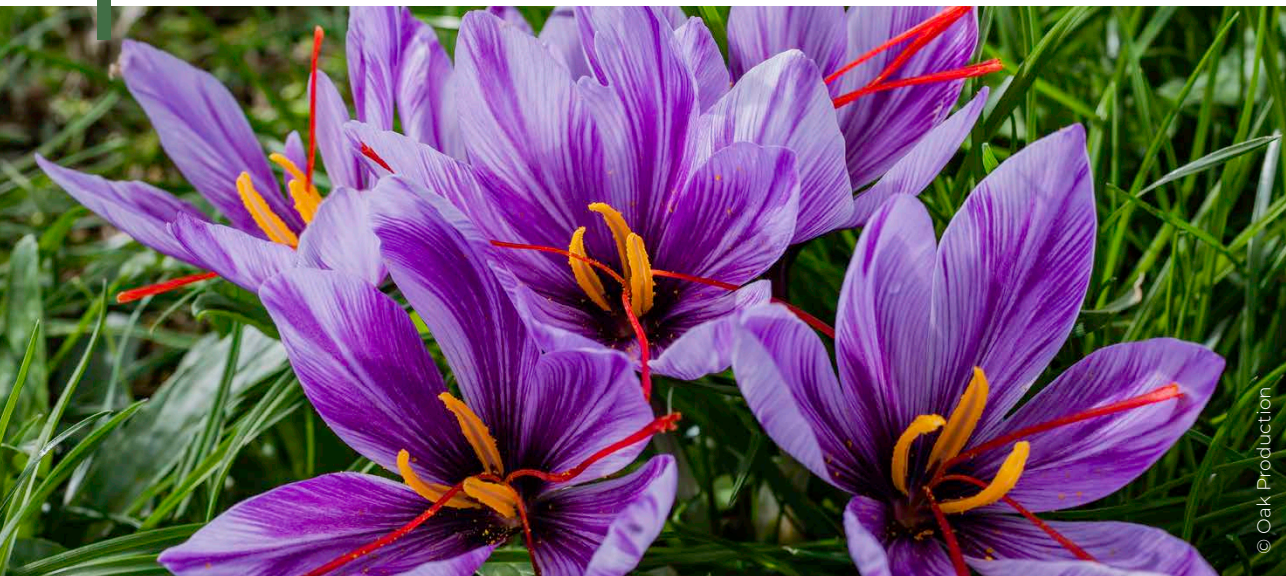
Mais revenons au noble safran des Templiers loirétain, « *si puissant qu'un dixième de gramme suffit à parfumer un plat de cinq personnes* », selon le producteur qui décline ledit nectar en sucré comme en salé.

Outre les délicats filaments vendus aux particuliers, restaurateurs ou épiceries fines, Maxime Buizard commercialise lui-même diverses douceurs. A travers le savoir-faire de la maison Braat, charcuterie à Pithiviers, la belle épice agrmente terrines de pintade, mousse de canard et rillettes de cochon. Il s'est aussi assuré la complicité de l'apiculteur local Nicolas Douillet. Un miel aux notes safranées, concurrencé à la loyale par une réglette de cinq mini-pots de confitures (poire, framboise, mirabelle, fraise, pêche), savamment sublimes. A cela s'ajoutent tuiles et sablés, cocktail et même une surprenante limonade qui pétillait aux accents de safran !

Autant dire que l'avenir est ourlé de promesses. C'est si vrai que Maxime Buizard songe à structurer la filière, à créer une IGP (Indication géographique protégée), mais aussi à dédier au safran, sous le conseil de plusieurs chefs, un guide d'une vingtaine de bonnes recettes accessibles à tous.

Non, l'or rouge n'est pas réservé aux seuls cordons bleus !

Crocus et leurs trois stigmates caractéristiques



BENOÎT ROUSSIAL GARDE L'ŒIL SUR SES LENTILLES

Une table arc-en-ciel ! Avec des lentilles vertes, mais aussi des roses, noires, blondes ou corail. Sous le regard de visiteurs, Benoît Roussial offre également aux sourcils froncés d'étonnement ses pois chiches et pois verts, son quinoa, des grains longs d'épeautre et de petit épeautre, sans oublier le lin brun ou le sarrasin, nés sur les terres loirétaines de L'Orme à la Biette. « Autant de ressources saines pour nos organismes, pour nos estomacs de plus en plus soumis à la mal bouffe », relève l'agriculteur.

C'est si vrai qu'il a récemment été convié par un chirurgien et une diététicienne, au sein d'une clinique locale, aux fins d'évoquer tous les bienfaits de sa production de légumineuses.

Aux yeux de Benoît Roussial, la lentille grossit dans le cœur des gastronomes ! « Tenez, parlons aussi de la graine de lin ; c'est bon pour le mauvais cholestérol », pointe celui qui a retrouvé la ferme parentale en 1985, avec la volonté de donner une nouvelle orientation à l'exploitation familiale.

« Ici, jusqu'aux années soixante-dix, parents et grands-parents ont compté des vaches à lait, puis un élevage de bovins, interrompu en 1994. En marge des blés, orges, colzas, mon père a finalement stoppé la culture des pommes de terre ».

Parmi les 220 hectares, les terres argilo-calcaires se prêtent désormais volontiers à la pousse des lentilles ! Si elle n'est pas répertoriée en bio, la culture demeure classée Haute valeur environnementale HVE3.

Labyrinthe d'acier pour tri intransigeant

A l'heure des semis, en mars-avril, les vertes ouvrent le bal, cela pour une récolte à fin juillet, concomitamment au quinoa. Issue des champs à fleurs bleues, la précieuse graine de lin est, elle, engrangée à mi-juillet alors que le pois chiche patiente jusqu'au 15 août. Intervient ensuite une étape majeure dans une véritable gare de triage !

A l'ombre de vastes hangars, Benoît Roussial règne sur un labyrinthe d'acier où les lentilles, comme les pois chiches et autres productions, sont l'objet d'un soin tout particulier. « Pour un tel aliment destiné à l'homme, on n'a pas droit au moindre corps étranger », insiste l'agriculteur.



Les bons produits de la Ferme de l'Orme à la Biette

« Je cherche l'absolue qualité, et non le rendement »

D'abord confiée à un dépierrure puis à un séparateur, la récolte se réserve une danse sur la grille inclinée de la table densimétrique puis un tour de manège via les petits godets de l'élévateur. Histoire de se voir débarrassés de la moindre impureté, graines et grains se laissent caresser par les pulsations d'air comprimé des filtres avant d'aboutir sous l'oeil électronique du trieur optique. Bijou de technologie, il analyse jusqu'à la teinte de chaque grain !

« Je cherche l'absolue qualité, et non le rendement », confesse Benoît Roussial.

Quant à l'épeautre et le petit épeautre, un décortiqueur les contraint à un véritable strip-tease en les obligeant à tomber la petite enveloppe qui les habille.

A travers la région, l'agriculteur de Nancray-sur-Rimarde est sans doute le seul à compter et piloter lui-même un équipement de triage aussi sophistiqué !

Une qualité reconnue

La clientèle ne s'y trompe pas. Ardents défenseurs des circuits courts, Benoît Roussial et son épouse Corinne prennent un réel plaisir à rencontrer le consommateur et vendre leur caviar des champs sur divers marchés (Montargis, La Chapelle-St-Mesmin, Yèvre-le-Châtel, Briare...) ou autres salons gastronomiques orléanais. Bien des magasins spécialisés, que ce soit au Comptoir de Claire, à Pithiviers, mais aussi à Nibelle, Chambon-la-Forêt, tous se disent sensibles à la qualité proposée. Ecole primaire, collège, Ehpad de Beaune-la-Rolande ne sont pas en reste, tout comme les enseignes Super U et Carrefour Market du secteur.

Sur rendez-vous, l'agriculteur vend aussi au sein de son exploitation où une vaste boutique de 60 m² verra prochainement le jour dans le corps de ferme qui, naguère, abritait l'étable. La ferme de L'Orme à la Biette écrit là une page d'avenir sans renier le chapitre du passé...





Je tente l'expérience

TRÉSORS DU PITHIVERAIS

- **10h00** - Visite chez Benoît Roussial, producteur de légumineuses. La production de quinoa, pois chiches, lentilles et céréales n'auront plus de secrets pour vous. 1 sachet de lentilles sera offert à chaque participant.
- **12h15** - Déjeuner au restaurant.
- **15h00** - Rencontre avec un producteur de safran et dégustation de produits d'exception élaborés avec des partenaires locaux.

Le prix comprend :

- Les entrées et visites guidées dans les sites.
- Le déjeuner boissons comprises.
- La dégustation.
- 1 gratuité chauffeur.



GROUPE

De 20 à 40 pers.



VALIDITÉ

Toute l'année



PARCOURS

20 km

51€ / personne

POUR ENCORE PLUS DE DÉCOUVERTES SAVOUREUSES...



TRUITES OLLIVIER
– Ferme piscicole

Dany OLLIVIER
45600 ST-AIGNAN-LE-JAILLARD



© Moulin des Galets-Foricher



MOULIN DES GAULTS-FORICHER
– Producteur de farine

Thierry CHAILLOU
45500 POILLY-LEZ-GIEN



© Fabrik du Marais



LA FABRIK DU MARAIS
– Producteur de bières artisanales

Gilles Fouquin
45490 SCEAUX-DU-GÂTINAIS



© Eric Malot



© OAK - OTGP



LES JARDINS DE BEAUCE
– Cultures maraîchères

Adeline et Guillaume Péron
45480 CHARMONT-EN-BEAUCE



CIDRERIE DES PETITES VALLÉES
– Producteur de cidre BIO

Alexandre Ducardonnet
45230 DAMMARIE-SUR-LOIRE



LES MERVEILLES DE DOMI
– Produits naturels pour corps et maison

Dominique PESENTI et Jean-Michel VUILLERMOZ
45360 CHÂTILLON-SUR-LOIRE



LE PRÉ DE MÉLY
– Céréaliier, producteur d'huile et farines

Emmanuelle et Yoann Bonnand
45360 PIERREFITTE –ÈS-BOIS



SCEA FERME DES DOUCETS
– Eleveur caprins, bovins, lait, céréales

Didier et Johann Morin
45630 BEAULIEU-SUR-LOIRE



FERME DE CLOSSY
– Fromage et lait de chèvre

Patrick Belleteste
45230 LAILLY-EN-VAL



HUILERIE LALUQUE
– Huiles et spécialités de colza

Marie-Thé LALUQUE
45480 BAZOCHES-LES-GALLERANDES



LES ESCARGOTS DE LA FORÊT
– Héliciculteur

Cédric DUFRESNE
45460 BOUZY-LA-FORÊT



LE DIAMANT NOIR DU LOIRET
– Trufficulteur

Marie-Christine et Philippe LIGOUIS
45410 SOUGY



LA BIQUETTE HEUREUSE
– Fromage et lait de chèvre
Alexandre BRAGUE
45360 CERNOY-EN-BERRY



**RUCHER ECOLE
L'ABEILLE DU GÂTINAIS**
– Apiculteur, éleveur de reines
Stéphane Lebrun 45390 PUISEAUX

RETROUVEZ TOUS LES PRODUCTEURS DU LOIRET SUR MANGEONS LOIRET





Mangeons
Loiret

*Téléchargez
l'appli*





TOURISMELOIRET.COM



LOIRETBALADES.FR



**TOURISME LOIRET, C'EST AUSSI
DES SORTIES EN FAMILLE OU
ENTRE AMIS...**



ROUTEDELAROSE.FR



LELOIRETAUFILDELEAU.FR

