



Dorothee Patin :

Quand le blé devient farine sous ses doigts

A 28 ans, Dorothee Patin a décidé de transformer, à Sorel, le blé de l'exploitation familiale en farine.

Florence Guilhem,
Action Agricole Picarde

Si le moulin à meule de pierre qu'elle utilise est le plus petit sur le marché professionnel, Dorothee Patin ne manque pas de grandes idées. Depuis mai dernier, elle s'est lancée dans un atelier de fabrication de farine à partir du blé produit par son père. « Il y en a marre de vendre à des industriels qui ne reconnaissent pas le travail des agriculteurs. Qui mieux que nous peut mettre en valeur nos produits ? Et rien de plus motivant que de transformer un produit sorti de nos champs, puis de le commercialiser. Mais, sans ma famille, mon conjoint et mes amis d'Indre-et-Loire, je n'aurais pas osé me lancer », confie la jeune

femme. C'est avec un bonheur fou qu'elle est revenue dans la ferme familiale, à Sorel (80), il y a quelques mois, après quelques pérégrinations professionnelles dans le Loiret et l'Indre-et-Loire. Quels que soient leur but, les voyages, dit-on, forment la jeunesse. De ses expériences professionnelles, Dorothee s'est forgé une connaissance solide du monde agricole et de ses pratiques. « J'ai toujours su que je voulais travailler dans le domaine agricole », dit-elle.

DE L'EXPÉRIMENTATION À LA PRATIQUE

A défaut de pouvoir s'installer sur la ferme, Dorothee fait un DUT d'agronomie à Amiens, puis un Master en productions végétales à Angers. Une fois ses diplômes en poche, elle s'oriente vers l'expérimentation en plein champ. De quoi assouvir son besoin de contact avec la nature et d'échapper aux quatre murs d'un bureau. « Cela me plaisait beaucoup. J'étais dehors tout le temps. J'apprenais les interactions entre les cultures et les produits phytosanitaires. Je me disais souvent, tiens, ce sera le produit qu'achètera mon père demain. J'ai surtout acquis une connaissance plus fine des variétés de céréales. C'était passionnant », se souvient-elle. Elle quitte

pendant son travail pour suivre son compagnon dans l'Indre-et-Loire. Ce n'est plus dans les champs mais chez les JA, - qu'elle intègre en tant qu'animatrice - qu'elle évolue. « Il n'y a pas de crise de vocation dans l'agriculture contrairement à ce qui se dit. Les jeunes sont motivés mais, pour beaucoup, ils n'ont pas la possibilité de reprendre des terres », commente-t-elle. Les rencontres qu'elle fait et les dossiers d'installation qu'elle suit nourrissent sa réflexion sur sa propre installation. L'heure du retour a sonné. La possibilité de reprendre une ferme de vaches laitières dans le Nord accélère son départ. Mais le projet capote. Lui revient alors en mémoire ses échanges avec un couple de céréaliers, Pascal et Véronique Léger, rencontré en Indre-et-Loire, qui s'est lancé dans la fabrication de farine à partir de son blé. La diversification peut être l'autre chemin qui la conduira à son installation, sans un investissement trop coûteux, se dit-elle. Son père, Pascal, la suit. Son compagnon aussi. C'est parti. Pour ses débuts, elle décide de transformer une tonne de blé par mois, ce qui représente 500 kg de farine (blanche, semi-complète et complète). « Je sais qu'on ne sera pas compétitif par rapport aux farines industrielles, mais nous tenons à la qualité



de notre production », précise-t-elle.

UN TRAVAIL D'ÉQUIPE

Installée provisoirement dans un local de la ferme de son père - en attendant que le sien soit prêt dans le corps de ferme qu'elle a racheté à Sorel - elle teste différentes variétés de blé et divers réglages de son moulin pour fabriquer ses farines. Les sachets retenus pour l'emballage sont faits en France, les étiquettes créées par eux. « C'est un beau travail d'équipe », dit-elle. La vente à la ferme a débuté en décembre. Un magasin à la ferme est en cours de construction à côté du futur atelier de farine. Outre les tests dans la fabrication, elle en fait d'autres dans sa cuisine pour réaliser des préparations salées et sucrées à base de ses farines : cookies, madeleines... Elle a, bien sûr, d'autres idées sous le coude. Comme celle, par exemple, de trouver des partenariats avec des boulangers qui feraient du pain avec ses farines. En parallèle, Dorothee démarche divers organismes, épiceries fines et magasins de terroir pour proposer ses farines

dans le Nord-Pas-de-Calais et la Picardie. « Nous avons fonctionné avant l'heure à l'échelle de la grande région, éclatée de rire. Et pour cause. Nous sommes situés à la lisière du Pas-de-Calais, du Nord et de la Picardie. C'est d'ailleurs pour cela que nous avons baptisé la ferme, la Ferme des trois terres. » Trois également comme les trois filles de Pascal Patin. Se faire connaître passe aussi par un site Internet⁽¹⁾. On y trouve l'histoire de la ferme, le détail de la fabrication, sa façon de peser et de vivre l'agriculture. « C'est une création qui va prendre du temps, reconnaît-elle. Je ne vais pas en vivre tout de suite. J'espère dégager un Smic d'ici trois ans. Rien n'est facile, mais je suis déterminée. » ■

(1) www.lafermedes3terres.fr



L'exploitation

- 130 ha répartis sur deux exploitations, l'une à Sorel, dans la Somme, l'autre à Cattenières, dans le Nord.
- Cultures : 65 ha de céréales, 65 autres cultivés en betterave, pois de conserve et colza.

Rien de plus motivant que de transformer un produit sorti de nos champs, puis de le commercialiser.

Dorothee Patin