

Ils ont fait le choix de la transformation



Guillaume et Karine Turquois ont lancé un atelier pour transformer les pâtes.

© (Photo Toinon Debenne)

À Marçay, la Ferme du Joyeux Laboureur produit pâtes, huiles, farines et légumineuses avant de les vendre en circuit court. Karine et Guillaume Turquois espère un jour vendre 100 % en local

Et si l'avenir d'une ferme passait par la transformation de ses récoltes et par la vente locale des produits ? C'est le pari qu'ont fait Karine et Guillaume Turquois dans leur Ferme du Joyeux Laboureur, à Marçay.

Lui avait une entreprise dans les espaces verts. Elle travaillait dans le commerce. Pour le couple, l'aventure débute lors de la cession de la ferme familiale. « En 2007, il n'y avait plus de vaches, les bâtiments étaient en très mauvais état. La ferme se limitait à 38 hectares de prairies et 50 hectares en culture conventionnelle », explique Karine Turquois, conjointe collaboratrice. S'offrent à la famille trois solutions : louer, vendre ou reprendre. C'est finalement vers la troisième solution qu'ils se tournent.

« On fait découvrir des pâtes avec du blé qui vient d'ici, en bio, de la semence à l'assiette. »

Deux déclics vont les pousser à faire évoluer leur exploitation. En 2015, un voyage en Italie leur donne l'idée de fabriquer des pâtes à la ferme. Puis, « en 2017, le comptable nous annonce un seuil zéro, c'est-à-dire que les dettes sont remboursées. On ne gagne pas d'argent mais on n'en perd pas. » Le couple décide alors de convertir sa ferme en agriculture biologique et imagine un projet de transformation. « Tout s'est enchaîné très rapidement », raconte Karine Turquois.

L'année 2019 sera celle des travaux afin de remettre la ferme en état et d'accueillir la boutique et l'atelier. Ce sera aussi celle du début de la production, d'abord chez un confrère qui, lui, arrête son activité. Les investissements s'enchaînent : bâtiments photovoltaïques et silos, afin de sécuriser les récoltes. Deux salariés rejoignent l'aventure : le premier se dédie aux cultures, la seconde travaille à l'atelier de transformation.

Rapidement, la vente directe se met en place. « *Il fallait qu'on amène du monde à la ferme, qu'on contribue à recréer du lien social.* » En plus de la boutique, la ferme fournit des Amap, les magasins de producteurs, les épiceries vrac ou encore les restaurants. Les produits sont présents également sur les marchés et divers événements.

La Ferme du Joyeux Laboureur fournit aussi les restaurants scolaires des écoles, collèges et lycées. « *Une manière de réhabituer les papilles aux produits du terroir. On fait découvrir des pâtes qui n'ont rien à voir avec les pâtes industrielles, avec du blé qui vient d'ici, en bio, fabriquées de A à Z, de la semence à l'assiette* », explique Karine Turquois qui n'hésite pas à accueillir des jeunes dans sa ferme pour leur faire découvrir le métier.

Aujourd'hui, la ferme compte 125 hectares et l'activité commerciale se développe. Dégager deux revenus reste toutefois compliqué. « *En 2024, on a eu une belle année commerçante, mais on a perdu 25 hectares de cultures [avec les conditions climatiques]. C'est ce qui est dur dans notre métier.* »

Le couple poursuit son projet avec une envie. « *Notre rêve, c'est qu'une petite ferme comme la nôtre puisse vivre de son métier en 100 % local, au niveau du Chinonais.* » Pour le moment, leurs produits rayonnent sur un territoire d'une soixantaine de kilomètres aux alentours.