

## Stage du 15 au 19 février 2021

**Présentation de la ferme de la Tournerie – Coussac Bonneval (87)**  
par Bénédicte Duquéroix pour ses élèves de l'école de La Celle Dunoise



C'est une ferme en agriculture biologique où travaillent plus d'une dizaine de personnes sur environ 80 hectares.

**Les productions** sont :

- l'élevage de chèvre (viande et fromages)
- l'élevage de vache (viande et fromage)
- l'élevage de porc
- le maraîchage
- le pain
- la bière
- les petits fruits et arbres fruitiers
- Les champignons.

Dans la ferme, il y a une brasserie, un fournil, une fromagerie pour les transformations lactières, un espace de stockage avec chambre froide et chambre chaude pour les légumes, un moulin pour les farines, et un magasin qui propose des marchés les mardis et les vendredis soir. Les transformations des viandes se font dans un laboratoire à l'extérieur.

## Jour 1- lundi

Je suis arrivée la veille au soir, le dimanche. J'ai été accueillie par Julien et Anne dans la maison commune. Je me suis levée à 7h45, nous avons déjeuné ensemble, avec d'autres membres de la ferme, puis Julien m'a fait **visiter la ferme** et ses différents ateliers.



Pour cette première journée, j'ai découvert l'**atelier maraîchage**. J'ai travaillé avec Joséphine et les deux Thomas. Le lundi et le jeudi, c'est **jour de récolte** pour fournir le marché à la ferme, mais aussi les différents magasins à Limoges. Nous avons commencé par arracher des poireaux qui sont en plein champ. Pas facile, il faut faire attention à ne pas se faire mal au dos. Puis nous les avons ramenés au hangar pour les nettoyer, les effeuiller et les mettre en cageots. Ensuite il n'y a plus qu'à les peser et à les étiqueter. Ce jour-là nous en avons préparés une centaine de kilos.



Après cela, nous avons préparé d'autres commandes avec des carottes, des navets, et des betteraves qui avaient été préalablement sortis de la chambre froide et nettoyés. En fin de matinée, nous sommes allés aux **serres** pour commencer la récolte de mâche que nous avons terminée en début d'après-midi après le déjeuner pris tous ensemble avec les personnes qui travaillent à la ferme. Pour finir les récoltes nous avons ramassé le mesclun sous une autre serre. Enfin, nous avons terminé les **préparations des commandes** avec Joséphine tandis que Thomas chargeait le camion. C'est lui qui devra faire les **livraisons** le lendemain.





## Jour 2- mardi

Aujourd'hui j'ai pu suivre 3 productions :

- **La boulangerie** (pain et brioche) avec Alexis : avec lui j'ai surtout observé les différentes étapes de la fabrication. Les voici en images :

Le **pétrissage** avec la farine, l'eau le sel et le levain préparé la veille. Le pétrissage se fait à la main. Puis la pâte repose et lève dans des bassines (1<sup>er</sup> plan : le pétrin – 2<sup>ème</sup> plan : les bassines).



Le **façonnage** où Alexis prépare ses boules de pâte de 1kg ou 500 g. Les pains façonnés lèvent à nouveau pendant plusieurs heures. Pendant ce temps Alexis peut préparer la chauffe de son four qu'il alimente au bois.

L'**enfournage et la cuisson** se fait dès que le four est à bonne température. Il faut que la pierre soit blanche. Les braises sont retirées de la sole sur laquelle cuit les pains. Après 40 min de cuisson Alexis sort ses pains chauds du four.



Le fournil

- La **brasserie** (bière) avec Julien et Claire : j'ai aidé à l'embouteillage de la bière. Le geste n'est pas très facile et peut être dangereux. J'ai d'ailleurs cassé un bouteille !

Pour fabriquer sa bière il faut de l'eau, du malt d'orge (orge germé et fermenté) , du houblon, de la levure et du sucre. Le processus de fabrication se fait en plusieurs étapes. Des recettes différentes existent selon si l'on veut obtenir une bière blonde, brune, blanche ou rousse, à des degrés d'alcool différentes. L'orge, principal ingrédient est produit sur la ferme. **Les drêches** qui sont des déchets de brassage sont recyclées comme nourriture pour les cochons de la ferme. La production de la Tournerie est conditionnée soit en bouteilles soit en fûts.



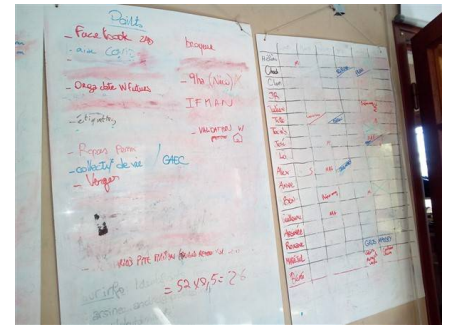
- La **pépinière et les petits fruits** : c'est Ben qui s'occupe de cette production. Aujourd'hui, il s'agissait de planter des pommiers greffés dans un champ. Vous connaissez la technique de plantation, je ne détaille pas.





### Jour 3- mercredi

Chaque mercredi, tous les associés de la ferme, après avoir soigné les animaux, se réunissent pour organiser le travail de la semaine et une partie de la vie collective (repas, événements). C'est la **réunion du mercredi**. C'est un peu comme notre conseil de classe. Ils ont aussi un tableau de responsabilités et un cahier où ils notent toutes les décisions qu'ils prennent collectivement. Comme ils sont très nombreux cette organisation est nécessaire. Comme dans une classe, ils ont des règles pour communiquer et prendre des décisions ensemble.



Cette coordination est essentielle car tous les membres de l'équipe doivent assurer les astreintes du week-end, principalement pour l'élevage, et un peu pour le maraîchage. Ainsi dans chaque atelier, il y a des affichages permettant aux collègues de réaliser les tâches du week-end.



- La **fromagerie** avec Roxane et Guillaume : dans cet atelier qui nécessite un espace particulier avec des règles sanitaires spécifiques, on transforme les laits de vaches et de chèvres produits à la ferme. Plusieurs fromages et laitages sont ainsi confectionnés (le Tournebrie, le Coussacois, la tomme vache-chèvre etc ...). Comme la bière, la fabrication du fromage ou des produits laitiers se fait en plusieurs étapes et relève de différentes techniques selon ce que l'on veut obtenir. Aujourd'hui, nous avons procédé au moulage pour la confection du Coussacois.



Dans le processus de fabrication de tous ces produits laitiers, il y a énormément de déchets liquides sous forme de petit-lait. Là encore, les jeunes fermiers ont bien réfléchi et ont mis en place un système permettant de distribuer cette nourriture riche aux cochons.

- Balade autour de la ferme avec maitresse Anne.



- Retour à la **plantation de pommiers** avec Ben et Toum's, poursuite de la plantation et arrosage.



Ce soir c'est notre tour de préparer le repas avec J-C. A chaque repas, des responsables s'inscrivent pour réaliser le repas. Au menu, il y aura une soupe de légumes, avec du fromage et du riz au lait en dessert. Beaucoup de produits consommés lors des repas sont issus de la ferme.



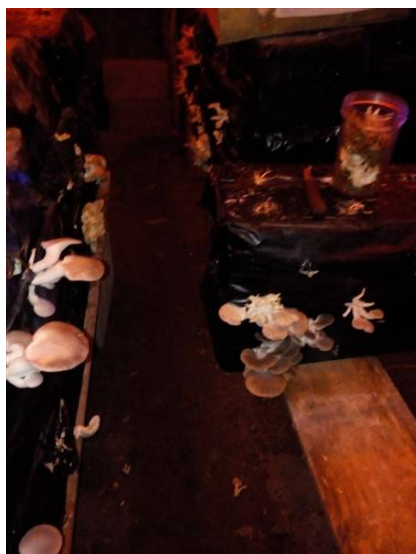


## Jour 4 – jeudi

- **L'élevage de chèvres** : j'y ai rejoint Hélène, Arsinée et J. C. pour la matinée. La race élevée à la Tournerie est la chèvre poitevine. En ce moment c'est la période des naissances. Il y a donc beaucoup de chevreaux. Ces derniers sont séparés de leur mère soit pour être revendus (pour la viande ou l'élevage), ou pour renouveler le cheptel de la ferme. Les chèvres sont traites chaque jour matin et soir. En ce moment leur lait (colostrum au début) est redonné aux chevreaux et il n'y a donc pas de fromage de chèvre. Chaque jour également, on conduit les mères au champ. Il arrive que des chevreaux y naissent.

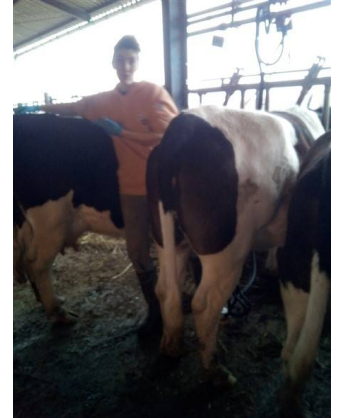


- la **champignonnière** : culture des pleurotes dans une cave de la ferme. Cet atelier a été mis en place récemment par Ben. Aujourd'hui, il s'agissait de récolter pour les différentes livraisons accompagnant celles du maraîchage. Nous avons aussi installé des nouvelles bottes que Ben achètent déjà ensemencées de mycélium.



- **L'élevage de vaches** : cet atelier est assuré principalement par Charline (Hélène l'aide certains jours). Les tâches quotidiennes sont un peu les mêmes qu'à la chèvrerie. Il faut traire le troupeau matin et soir et le mener au champ pour la journée. Cet élevage est composé d'un quinzaine de Bretonnes pie noire élevées principalement pour son lait transformé en fromage sur la ferme. Une partie est aussi vendue en viande. J'ai eu la chance de traire quelques vaches (les plus dociles ...) ce que j'ai adoré.

Il faut aussi comme pour les chèvres et les cochons entretenir les parcelles, faire les clôtures et cultiver les aliments (fourrage, grains).



La journée s'est terminée par la soirée festive du jeudi soir avec un repas préparé par Orane, Clémence et Roxane sur le thème des pirates. Au menu huîtres, brandade de morue et île flottante.

### **Jour 5 – vendredi**

Pour ce dernier jour, j'ai découvert :

- **l'élevage de cochon** : Clémence engraisse des porcelets achetés à l'extérieur. Chaque mois 4 cochons prêts à tuer partent à l'abattoir pour la viande ou la charcuterie qui sont revendues à la ferme. Dans le bâtiment, il y a 3 parties séparant les petits, les moyens et les grands. Ils sont tous nourris chaque matin avec 3 aliments : la drêche de la brasserie, le petit-lait de la fromagerie, ainsi que des céréales transformés en farine. Les moyens et les grands ont un accès à l'extérieur qu'ils transforment rapidement en « champ de batailles ». Il faut donc les faire tourner sur les parcelles régulièrement ...







- **L'installation du marché du vendredi soir** : pour finir j'ai pris un petit moment pour aider Julien à préparer l'installation du marché à la ferme dont il avait avec Joséphine la permanence ce jour-là.



## Conclusion

Ce court séjour à la ferme de la Tournerie m'a enrichi énormément. J'ai pu éprouver et tester différentes techniques agricoles. J'ai aussi découvert un fonctionnement original qui me semble correspondre à un avenir possible pour l'agriculture. Enfin, particulièrement bien accueillie, j'ai été intéressée par le fonctionnement collectif. J'ai très souvent pensé à la classe telle que nous la pratiquons (ex : conseil d'enfant, tableau de responsabilités) en vivant dans ce groupe. Un jour, certains d'entre vous deviendront peut-être des paysans et peut-être repenserez-vous à cette ferme....