

CHEMILLÉ-SUR-DÊME

Une ferme qui cultive le bio et les nouvelles vocations



Jessica Fenton, Damien Énizan et Benoît Beaumier, (Photo NR)

Il y avait déjà Damien Énizan, le boulanger-paysan qui cultive ses propres céréales bio, qui servent ensuite à produire sa farine et son pain. Aujourd'hui, l'offre des Champs de la Dême s'étoffe avec l'arrivée de Jessica Fenton et Benoît Beaumier. Tous deux ont aussi choisi de changer de voie professionnelle pour se lancer dans le maraîchage biologique sur le domaine.

Plus de 50 espèces de légumes

Jessica était chargée de communication tandis que Benoît travaillait comme conducteur de travaux. Leur réflexion sur leur métier et son impact les a progressivement conduits vers l'agriculture. Après avoir obtenu un Brevet professionnel de responsable d'entreprise agricole, ils ont décidé de franchir le pas et de construire ensemble un projet tourné vers le maraîchage bio. *« Les activités que nous menons ont donc été pensées pour offrir des produits qualitatifs, sains, savoureux, mais aussi reflétant notre volonté de préserver la nature qui nous est chère. »*

Les cultures sont conduites en agriculture biologique. Jessica et Benoît cultivent leurs légumes sur une petite surface, avec une mécanisation volontairement limitée. Ils proposent une production diversifiée, avec plus de 50 espèces de légumes, auxquelles s'ajoutent différentes plantes aromatiques.

Les Champs de la Dême ne sont pas seulement un lieu de production. Les mardis et jeudis, de 17 h à 19 h, la ferme ouvre ses portes pour la vente des produits. Au fil des semaines, les clients

sont de plus en plus nombreux à venir directement sur place acheter leurs légumes, leur pain ou leur farine. Une vente directe qui favorise également les échanges.

Les mardis et jeudis soir, de 17 h à 19 h à La Serpinerie à Chemillé-sur-Dême. Commande boulangerie : Damien au 06.25.14.55.50. Commande légumes : Jessica au 07.81.08.92.03, Benoît au 06.24.75.62.06.