Fabienne Hagneaux

Productrice transformatrice de petits fruits bio

Fabienne produit et transforme des petits fruits en agriculture biologique

Depuis 2012, à Vaas (72), elle cultive sur 1 ha, myrtilles, framboises, cassis, groseilles, caseilles, mûres. La production s'élève à 2 à 4 tonnes de petits fruits par an. Un verger est en cours de plantation : cerises, abricots, pêches, pommes, poires, kiwi, kiwaï…

Fabienne transforme elle-même, dans son laboratoire qu'elle a créé en 2015. Elle fabrique confitures, jus, sirops, sorbets, pâtes de fruits. Elle organise également des ateliers individuels ou collectifs pour ceux qui désirent cuisiner les fruits de la ferme ou de leur jardin, ou ceux qui souhaitent partager un moment de convivialité lors de la transformation des produits. Il est possible de déguster ses créations lors de goûters à la ferme.

La commercialisation des petits fruits et produits transformés : par la cueillette et vente à la ferme (2/3 des ventes), 2 marchés et 1 AMAP (1/3 des ventes). La clientèle vient des environs, jusqu'à 50 km aux alentours.

L'activité comprend aussi une ferme équestre et balades à cheval, un gîte d'étape est en cours de rénovation. La ferme comporte en tout 23 hectares.

Je me suis formée par la pratique

2 formations avec Savoir-Faire & Découverte en 2013 et 2014 (10 jours au total) :
- Transformation artisanale de produits frais végétaux (légumes, fruits) : les conserves naturelles, avec Laurence Desmazières et Thierry Filippi
- Transformation artisanale des fruits et des plantes : confitures, sorbets, jus, fruits séchés purées… avec Nadine Rousseau, Karine van Nedervelde, Denis Genier et Sophie Crépin.

3 formations avec le CFPPA de Florac : transformation des châtaignes, les glaces et sorbets, les bases de la confiserie.

« Ma réflexion sur mon activité transformation a duré 2 ans avant de faire mes choix. C'est bien de voir plusieurs agriculteurs car ils ont chacun leur parcours, leurs objectifs… C'est important d'en voir plusieurs pour ensuite faire ses propres choix. »

La formation a fait évoluer mon projet : j'ai envisagé de produire et transformer des produits auxquels je n'avais pas pensé, par exemple la rhubarbe, le kiwaï, les légumes aussi. »

Lorsqu'on a un projet, c'est indispensable de pratiquer concrètement

Je ne me serai pas vue mettre en place un tel projet sans avoir pratiqué. La théorie pour moi n'est pas du tout suffisante, il faut vraiment se rendre compte concrètement du travail et du temps que cela représente, comment cela fonctionne, comment on transforme des fruits et légumes, comment on s'organise, quel est le matériel d'un laboratoire.»

Crédit photo : M. Fichet - Réalisation : zimko.fr

L'expérience du formateur peut nous apporter des réponses

« Les recettes c'est bien, mais si on essaye tout seul d'apprendre avec une recette, c'est assez rare qu'on arrive à faire quelque chose de parfait, parce qu'il y a plusieurs facteurs qui jouent, par exemple la maturité des fruits : suivant la maturité, on n'obtient pas forcément ce qui est indiqué dans la recette ; alors qu'en formation concrète avec un professionnel, il va nous expliquer ce genre de détail : suivant la maturité, on va faire telle ou telle chose. Quand un problème se pose, l'expérience du formateur peut nous apporter des réponses. »

Je me sers du visuel et du toucher pour évaluer la maturité des fruits

« Pour la transformation, l'observation est essentielle. Moi, j'utilise plus mes outils du goût, de l'observation pour évaluer ce que je fais, plus que la température par exemple ; la température est utile, mais ce n'est pas ce que j'utilise en premier. Parce que quand on connaît bien le fruit, sa maturité, la recette, le process de fabrication, on n'a plus besoin des outils techniques, rien qu'en regardant, on sait si c'est bon ou pas ».

« Par exemple pour percevoir la maturité des fruits, on peut expliquer que tel fruit doit être plus ou moins mou, de telle ou telle couleur, de telle ou telle texture. Je me sers du visuel et du toucher pour évaluer la maturité des fruits. »

Quand on transmet, il faut tenir compte de la sensibilité de chacun, certains ont besoin de plus de cadre, d'autres vont faire avec leur instinct. C'est difficile de transmettre son savoir-faire, le formateur doit percevoir la sensibilité de chacun, voir si une personne va ressentir ou au contraire a besoin d'avoir des outils, par exemple un thermomètre pour se repérer. »

« C'est pour ça qu'il faut toujours avoir des outils et savoir comment faire dans un process très guidé, tout en essayant de faire sentir les choses avec les sens, de faire percevoir aux gens pour que chacun trouve sa méthode, avec son ressenti. »

Sagiter
SAVOIR FAIRE &CO l'économie locale