



ÉRIC GIVELET

## L'EX-OFFICIER DE MARINE MARCHANDE CULTIVE DU BIO

**D**u blé, du triticale (un vieil hybride de blé et de seigle, autrefois cultivé en montagne et fournissant beaucoup de paille), du triticale mélangé avec de gros pois fourragers, de la féverole (petite fève destinée aux animaux) très riche en protéines, du sarrasin, des lentilles et de la cameline, sans oublier la luzerne font partie des cultures d'Éric Givelet, installé depuis 1998 aux Ormes. L'homme qui a boulingué sur toutes les mers, en reprenant les terres de son beau-père, est devenu «paysan», mais un paysan «bio» depuis novembre 2002. Un paysan non stressé :

nul besoin de surveiller anxieusement le ciel après un traitement chimique que la pluie viendrait anéantir ! En plus, n'étant pas dopées, les cultures d'Éric tombent moins malades ! La comparaison avec le Tour de France lui vient naturellement : ses rendements sont moindres, comme les coureurs moins «chargés» qui ne gagnent plus la Grande Boucle !

Par **Pierre D'Ovidio**  
Photos **Claude pauquet**

RICHARD DARAS

## UN BOULANGER MÉLOMANE

Dans le bourg médiéval de La Guerche, à cheval sur Vienne et Indre-et-Loire, Richard Daras s'est installé depuis une quinzaine d'années. Depuis, il prépare ses trois fournées en fin de semaine dans un four à bois datant de la guerre de 14, mais restauré en 1952, qu'il vend sur les marchés (Le Blanc et Descartes).

Depuis, Richard écoute de l'opéra. Mozart, Rossini, Verdi, Wagner accompagnent ainsi la cuisson des 150 kg d'une farine bio qu'un minotier lui livre depuis les environs

de Nantes. Nul besoin de s'étonner si, dans de telles conditions, on vient de loin acheter pains au levain, baguettes et brioches le dimanche matin, au 4, de la rue Torticienne lorsque les bougies sur les appuis de fenêtres donnant sur la rue sont allumées, la seule enseigne au néon tolérée par le boulanger ! La musique lyrique adoucit les mœurs... comble gourmets et amateurs. On peut y discuter à son aise : une chaise à proximité du four est prévue à cette intention. 02 47 91 02 67





LOUIS LEFÈVRE

## UN AMOUREUX DES HAIES ET DES OISEAUX

**L**ouis Lefèvre, qui exploite des terres sur les Ormes, a débuté dans l'agriculture bio en 1998 après avoir fait partie d'un groupement d'agriculteurs «où on planchait sur la réduction d'intrants». À la suite de la visite d'une ferme bio, son choix a été fait. Un choix dicté par un mélange d'intérêts économiques et intellectuel : ses 90 ha lui garantissaient

un revenu correct, sans être tenaillé par l'obligation de s'agrandir ou périr, à l'instar de ses collègues de l'agriculture intensive. Il a ensuite adhéré à la LPO (Ligue pour la protection des oiseaux), oiseaux dont il parle volontiers, désignant un faucon pèlerin qui nous survole, m'apprenant que les pies témoignent de la présence humaine. En Corse, les gendarmes ne

s'y trompent pas quand ils quadrillent le maquis ! Louis, qui ne cultive que pour l'alimentation humaine, travaille avec une coopérative (bien sûr bio), la Corab de Saint-Jean-d'Angély.

Dans le cadre d'un plan «agriculture et biodiversité» et en partenariat avec la LPO, il a planté 2 km de haies et 130 noyers. Haies, oiseaux, fruits, Louis voit loin !

LAURENT MONIER

## LE PÂTISSIER ET LE FINANCIER

**C**ela pourrait commencer comme la fable bien connue de La Fontaine, *Le Savetier et le financier*. On se souvient que le premier était heureux, chantait beaucoup, tandis que l'autre, son voisin, «chantait peu, dormait moins encore / C'était un homme de finance.»

Mais je laisse parler Laurent Monier, ex-financier, devenu pâtissier :

«Après plus de quinze ans, financier au sein de grands groupes internationaux, j'ai décidé, à l'instar de mon père, artisan boulanger-pâtissier à Reims, disparu trop tôt, de vivre de mes créations depuis décembre 2010.

Mon professeur de l'Institut national de la boulangerie pâtisserie et mes études de naturopathe m'ont donné l'amour du métier et l'envie de travailler avec les meilleurs ingrédients (100 % bio et locaux au maximum), pour retrouver les saveurs de «Dame Nature». L'entreprise Saveurs nature est présente dans les magasins bio et sur les marchés, le vendredi matin à La Roche-Posay, le samedi matin à Poitiers Notre-Dame.» Je ne sais pas si Laurent Monier chante beaucoup... probablement.

Saveurs nature, 16 rue Paul Jamet, 86100 Antoigné 05 49 90 71 02



Hervé Tartarin