



[Du blé bio au pain depuis plus de 40 ans à la Ferme des 3 Buissons](#)

L'histoire commence par l'engagement de Jean-Marie et Odile Leroux, précurseurs en Vendômois, de la culture bio de céréales, de l'élevage de bovins ainsi que la fabrication de pain dans le four de la ferme vieux de 300 ans. Une histoire de famille qui se poursuit plus que jamais avec leur fils Emmanuel et Rozenn, sa femme, depuis leur reprise de l'exploitation en 1999.



La ferme des 3 Buissons est restée sur 70 ha comme à l'origine. *« La première fonction d'un agriculteur est bien de nourrir sa propre famille mais également les habitants de son territoire. On est dans une cohérence. Nous avons spécialisé toutes les activités humaines quelque soit l'activité, et l'agriculture n'a pas échappé à cette course folle de rationalité comme si c'était une entreprise comme les autres. Pour nous, revenir à cette cohérence c'est un système de polyculture et d'élevage, un système qui ne soit pas autarcique mais d'autonomie, c'est une question de bon sens »* déclare Emmanuel Leroux. Ainsi, la ferme des 3 Buissons se gère en rotation, pâture sur 3/5 de la surface, le reste est réservé à plusieurs cultures : blé, épeautre, lentilles, tournesol, sarrasin, colza... et un verger pour la culture des pommes et le cidre qui en découle.

Emmanuel Leroux a construit un autre four, toujours au bois mais plus moderne, lui permettant de produire du pain dans de meilleures conditions. *« Mes parents avaient mis en place un accueil pédagogique pour les classes et qui se poursuit encore aujourd'hui. L'approche que nous avons avec les enfants est d'aborder l'aliment pain qui parle à tous, comment depuis des années on a tendance à aseptiser et uniformiser les saveurs et les goûts et même le process de fabrication. Historiquement*

la baguette blanche n'existait pas avant les années 50. Le pain blanc et la brioche étaient réservés aux rois et pas tous les jours. Le levain, de la farine et de l'eau laissée à l'air libre, inventé au néolithique est une fermentation lactique, remplacé par la levure, un champignon qui va gonfler le pain et accélérer le processus de fabrication » explique le paysan-boulangier. C'est donc le type de fermentation qui va rendre moins digeste le pain, ajouté à une farine ultra blanche et très raffinée, moulue sur cylindre et non plus sur la pierre. La révolution agricole et industrielle et avec la multiplication des boulangeries au plus près des consommateurs, on a donc notre pain quotidien mais plus du lendemain, des techniques qui ne remplissent plus les fonctions de nourrir dans le temps.

En plus de vendre leur pain, farine, lentilles, huile alimentaire, jus de pomme aux Bio du coin, l'élevage de 15 vaches limousines permet également la vente à la caisse de pièces de boucherie bio. Et si la polyculture, « organisme agricole » vivant et diversifié était l'avenir de la culture ? La question ne se pose pas à la Ferme des 3 Buissons, elle se vit quotidiennement.

***La Ferme des 3 Buissons - Les Trois Buissons - Lunay - 02 54 72 02 17 -
En vente sur les marchés du mercredi et vendredi à Vendôme-Bio du Coin à Naveil-le
Comptoir des Cocottes à Thoré-Saveurs de la Terre à Vendôme***