



La ferme BioTaupes à Vignoc

Le Gaec BioTaupes exploite une ferme maraîchère bio (18 ha), associée à une boulangerie paysanne. Avec un solide appétit pour le collectif et les circuits courts. Xavier Dumas nous fait la visite.

En extérieur et sous serres non chauffées, BioTaupes cultive une quarantaine de légumes au fil des saisons. Installée en agriculture biologique, la ferme ne revendique pas l'étiquette « permaculture ». Mais elle défend avec succès les techniques agronomiques de non-travail du sol. « Pour tirer parti des mécanismes naturels de fertilité, moins se fatiguer et consommer moins de carburant ».



BioTaupes cultive des céréales transformées en farine puis en pain sur la ferme. Les blés de sélection paysanne sont écrasés dans un moulin électrique à meule de pierre pour produire une farine semi-complète. Le pain au levain naturel est cuit dans un four à bois. Cinq à six fournées permettent de sortir jusqu'à 400 kg de pain par semaine. La boulangerie pétrit cinq gammes de pain mais aussi des cookies et des brioches. « *Malheureusement nous ne possédons pas assez de terres pour être tout à fait autonomes. Nous importons localement la moitié de notre blé* ».



Légumes et pain sont commercialisés exclusivement en circuit court. BioTaupes vend en direct à la ferme le mardi (16h30-19h) et au marché de Saint-Germain-sur-Ille le vendredi soir. Référencée en ligne sur le Clic des champs, elle livre la Biocoop de Tinténiac, une Amap à Betton, des épicerie de proximité et des magasins de producteurs amis - le P'tit Gallo, les Paniers de l'Aulne, le Café des possibles...



Le ferme tourne avec deux associés et trois salariés. « *Le collectif est notre force. C'est ce qui nous a permis de repartir très vite après l'incendie du bâtiment principal en 2017* ». Deux entreprises utilisent le laboratoire maison. L'une pour produire des pâtes et des plats de tradition italienne (Quanto Basta), l'autre des conserves de légumes lactofermentés (les Cru'c). BioTaupes fait aussi équipe avec une pépinière (Gourmand de nature). Au total, dix personnes travaillent sur site, partagent produits et compétences.

En 2013, la ferme BioTaupes a bénéficié d'une aide à l'installation du Val d'Ille-Aubigné via un portage foncier, en partenariat avec la Safer et la Foncière Terre de liens, propriétaire des terres en location.

► **Gaec BioTaupes, la Trubailière, Vignoc.** Tél. : 09 54 89 47 44 ; biotaupes@gmail.com