



N°6 | JANVIER 2020

Mag'Ville & Villages Nord Dauphiné

Crémieu, Morestel, Pont-de-Cheruy
Tignieu-Jameyzieu

Le magazine qui vous
donne la parole

le dauphiné libéré

**DÉBALLAGE PROS ET PARTICULIERS
LES DIMANCHES MATIN**

**Le village
des
brocanteurs**

180 route
de cremieu
RD 517
07 63 74 38 11

38230 TIGNIEU

OUVERT : samedi, dimanche et jours fériés
de 9h à 17h Vendredi de 14h à 17h

brocs.du.village@gmail.com

04 78 32 67 92

Le goût de l'indépendance

*Quatrième génération d'agriculteurs
dans la famille Duclos Gonet, Valérie
a une approche bien précise de son
métier qu'elle aborde avec passion.*

- Expert en gros œuvre
- Conception sur mesure
- Maison de qualité
- Accompagnement de votre projet de A à Z
- Suivi de chantier

**CONSTRUCTIONS
ROGER FRANCK**
Constructeur de maison individuelle
depuis 1988

« Être agriculteur, c'est aller au bout de son produit ! »



Valérie Duclos Gonet est la quatrième génération à la tête de la ferme de la Levratière, à Crémieu. Avec son mari Xavier, qui cultive les céréales, l'agricultrice fabrique des farines et pâtes bio à la ferme, en préservant farouchement son goût de l'indépendance.

Valérie et Xavier Duclos Gonet travaillent depuis la semence jusqu'à l'assiette. Avant de rejoindre son mari sur l'exploitation, Valérie a travaillé 11 ans chez Blédina, comme responsable des fournisseurs de fruits. Photo MGR

Quand on pousse la porte de la boutique qui jouxte l'atelier de fabrication, l'odeur de blé emplit les narines comme un doux parfum d'enfance. « Le grain est récolté, stocké, trié, écrasé par le moulin à la meule de pierre, mélangé à de l'eau, puis séché... Il faut compter cinq jours pour aller du grain aux pâtes », retrace Valérie, associée avec son mari sur la ferme. Deux collaboratrices complètent l'équipe. De l'atelier, sortent chaque année 15 tonnes de pâtes soit environ 30 000 paquets de coudes, coquilles, torsades, tagliatelles, nature et aromatisées au gré des saisons, et 25 tonnes de farine. Tout le stock est écoulé en magasins de producteurs ou directement à la ferme. Le couple privilégie les circuits courts et veille à sa liberté, avec la

chance de pouvoir fixer ses prix. « Les grandes surfaces s'intéressent surtout à leur image, lâche Xavier. Le but, c'est d'abord de prendre soin de l'humain, revenir aux choses simples. »

« Un agriculteur produit de la nourriture »

Nous sommes loin du temps où l'arrière grand-père de Valérie exploitait la ferme avec de l'élevage, de la culture, des vignes pour l'autoconsommation, le grand-père avec des vaches laitières, et le père dans la monoculture de maïs vendu à la coopérative pour l'alimentation du bétail. « Dès le départ, notre souhait était de faire de la transformation, d'aller au bout du produit. C'est notre valeur ajoutée, qui donne du sens à

notre activité. Un agriculteur produit de la nourriture, les gens l'ont souvent oublié », insiste Valérie, qui a rencontré Xavier pendant son BTS Protection des cultures qui l'a conduit à évoluer quelques années dans des firmes phytosanitaires. Son travail consistait à réaliser des expérimentations de plein champ avant homologation. Le grand écart avec le bio. « Nous savons d'où nous venons et pourquoi le bio s'impose aujourd'hui. Pourtant, c'est un tiers de rendement du conventionnel sans compter les aléas climatiques. Le premier outil que nous avons acheté est une bêche », se souvient le duo qui a remis le sol au centre de l'exploitation, en prônant l'agriculture de conservation : limiter le travail du sol, le couvrir par des résidus de



culture ou des engrais verts et faire une rotation des cultures. Sur les 175 hectares de la ferme réparties sur les communes de Crémieu, Ville-moirieu et Saint-Romain-de-Jalionas, les Duclos Gonet cultivent du blé dur (servant exclusivement à la fabrication des pâtes), du blé tendre, du sarrasin, du seigle, et depuis trois ans, du petit épeautre, des lentilles et pois chiches, des cultures de printemps qui redonnent de l'azote au sol.

La fierté d'être paysan

Par la suite, le couple aimerait s'associer avec un élevage d'ovins, pour que les moutons pâturent dans les prairies, et grignotent les céréales, leur assurant une meilleure repousse ! Valérie n'aurait jamais pensé devenir paysanne, un métier dont elle partage la fierté avec Xavier, et leurs deux filles de 17 et 13 ans, devenu projet de vie. « Avant de penser à reprendre l'affaire familiale, nous avons cherché aux quatre coins de la France une ferme à acheter, mais nous étions vus comme des étrangers. Nous avons même imaginé un élevage de bisons. » Les Duclos Gonet aiment bien ne pas faire comme les autres, se laissent pas ou peu influencer. Simplement à l'écoute de leur cœur.

Marion GAUGE-ROUSSELOT

« Nous étions les premiers paysans pasteurs de la région, on en compte une vingtaine aujourd'hui », indique le duo. Photo MGR

DATES

- **1925**
L'arrière grand-père de Valérie, Joseph Jullien-Mouthelon, achète la ferme de la Levrière à Crémieu
- **1970**
Naissance de Valérie
- Ses parents, Andrée et Bernard Gonet, exploitent la ferme et cultivent du maïs
- **2006**
Xavier reprend l'exploitation
- **2010**
Valérie rejoint son mari Xavier à la ferme et lance la fabrication de pâtes alimentaires sèches
- **2013**
Conversion de 100 hectares en bio
- **2015**
Exploitation des 175 hectares en bio

1000
Façons
d'aimer
sa maison



**PROFITEZ
DE LA NOUVELLE ANNÉE.**



www.monsieurstore.com

Monsieur Store



**33, rue de la République
38230 PONT-DE-CHERUY**
Tél. 04 78 32 11 56 - storeslamert@orange.fr

Serviceplan 1 Offres valables pour l'achat d'un équipement fourni et posé par Monsieur Store. Les ventes « hors pose » sont exclues du champ de ces offres. Offres réservées aux particuliers, utilisables en une seule fois dans le magasin Monsieur Store Pont-De-Cheruy, selon dates affichées en magasin et jusqu'au 31 janvier 2020. Offres non cumulables entre elles et avec d'autres remises ou promotions en cours, hors devis en cours, dans la limite des stocks disponibles. Certains produits sont susceptibles de ne pas être vendus dans le magasin Monsieur Store Pont-De-Cheruy. Voir conditions en magasin. (1) Pour les 5 produits Coup de Cœur - Store de terrasse, Store d'intérieur, Volet roulant, Porte d'entrée, Portail - remise de 25% applicable sur le montant de la fourniture (hors pose). Voir modèles concernés et conditions en magasin. Prix, consultez-nous. Photos non contractuelles. Crédits photos : Monsieur Store, Vanille Seed, O.Pautot, iStock. RCS GRENOBLE 344 382 767.