

En pleine période des moissons, l'épicerie tourne aussi à plein régime

Le bio, c'est à la Ferme des Tourelles

Boissy-sous-Saint-Yon, impossible de passer à côté de la Ferme des Tourelles. De par son emplacement géographique mais également pour la qualité de ses produits qui proviennent d'une agriculture locale et biologique.

Huit hectares de maraîchage

Si 2016 sera une des pires années pour les agriculteurs et producteurs en Ile-de-France, donc aussi pour les récoltes de la Ferme des Tourelles, l'épicerie continue, elle, de tourner à plein régime durant ce mois de juillet. « *Nous n'arrêtons pas, apprécie Emmanuelle Pautel qui gère l'épicerie pendant que son conjoint Jérôme Leduc travaille les cultures. Cela fait maintenant dix ans que l'épicerie est ouverte et l'activité ne cesse d'augmenter.* » Dans cette entreprise familiale,



Les fruits et légumes à l'entrée de la boutique.

chacun tire vers l'avant. « *Mes beaux-parents ont commencé à vendre localement dans une pièce de cinq mètres carrés.* » Aujourd'hui, l'épicerie accueille les marchandises sur 1160 m² d'espace. Et, ici, c'est le bio qui est roi. « *Au début, nous avions peu de produits quand nous avons commencé, assure Emmanuelle Pautel. Les clients nous ont aiguillés vers leurs besoins puis c'est le bouche-à-oreille qui a fonctionné.* »

Aujourd'hui, le bio est devenu à la mode, remplissant notamment les rayons des grandes surfaces. Mais avec une qualité bien différente de celle trouvée à la Ferme des Tourelles. « *Les produits proviennent d'agricultures étrangères pour lesquelles les normes ne sont pas les mêmes, explique-t-elle. Nous ne sommes pas fâchés contre les grandes surfaces car, au final, ceux qui veulent réellement manger bio viennent*

ensuite chez nous. Les produits sont bien meilleurs. Il ne suffit pas d'avoir l'étiquette "bio" pour que le produit le soit réellement. »

Rendre service aux gens

Que ce soit des légumes, des fruits ou de l'alimentaire, tout est présent dans l'épicerie. Aujourd'hui, les modes de consommation ont changé. « //

Y a quelques années, les clients venaient pour un ou deux fruits/légumes seulement. Maintenant, ils repartent avec des caddies entiers. » Le plus important, c'est de rendre service aux clients. Des relations se créent et c'est tout un système agricole, sain et biologique qui rayonne au plan local.

■ **Maxime Chataigner**
• 22, rue courtanasse.

