

## Le grand portrait

# De la ferme bio de Saint-Marthe au château de Bonnet à Ardentes

### Parcours

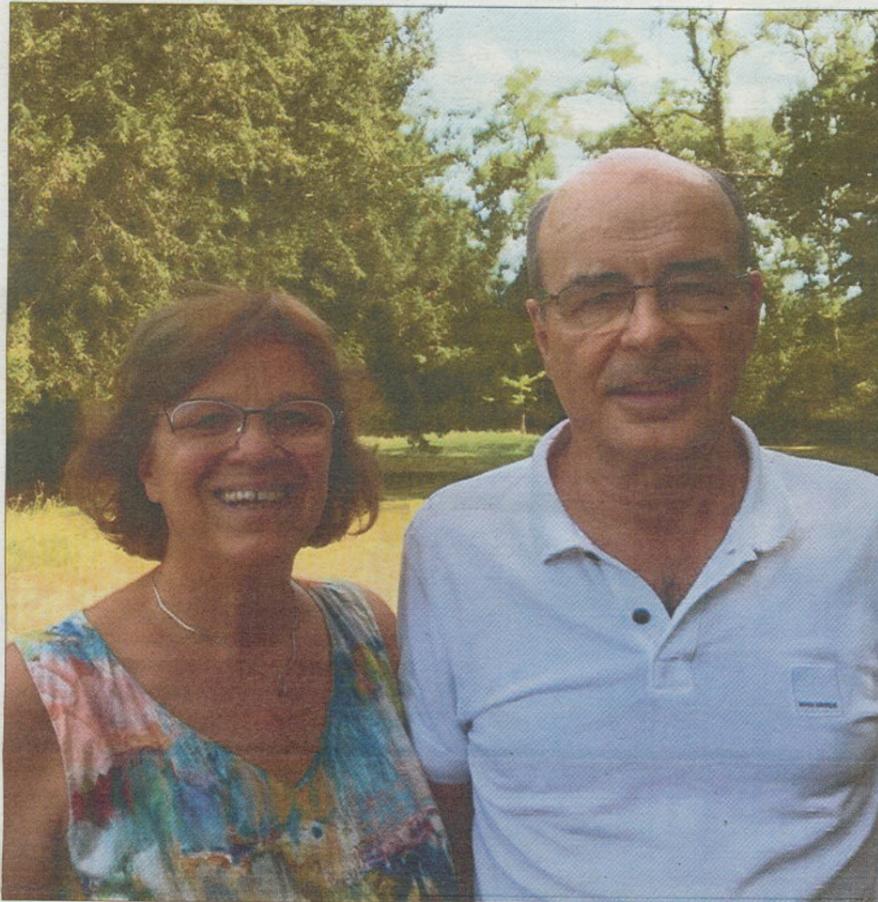
Rien ne destinait Pascale et Jean-Yves Fromonot à organiser des formations à l'agriculture bio et développer la micro-ferme.

Depuis deux ans, c'est dans leur propriété d'Ardentes, au château de Bonnet, que Pascale et Jean-Yves Fromonot dirigent Formation Bio Sainte-Marthe, un organisme spécialisé dans les formations à l'agriculture biologique. Cette installation constitue la dernière étape d'un parcours professionnel riche en rebondissements pour l'un comme pour l'autre.

Né à Madagascar en 1950, fils de militaire, Jean-Yves a séjourné dans de nombreux pays au gré des affectations de son père. À la fin de ses études secondaires, il intègre une business school en France d'où il sort après quatre années d'études avec une spécialisation dans la direction du personnel. Il occupera cette fonction à partir de 1976 dans deux grandes entreprises internationales françaises de travaux publics - Dragage et travaux publics puis SCREG - et après en 1987, dans une société agricole internationale, Cargill, spécialisée dans la fourniture d'ingrédients alimentaires et dans le négoce de matières premières. Jean-Yves travaille même pendant deux ans à la mise en place d'une usine de fabrication de nuggets à Orléans, ville où toute sa petite famille emménage. A priori, rien de tout cela ne devait le diriger vers les formations agricoles bio. Sauf qu'en 1995, il quitte cette société qui ne correspond pas à l'idée humaniste qu'il se fait de son travail. « On était passé de la direction des relations humaines à la direction des ressources humaines, explique Jean-Yves. Dans le terme "ressources", il y avait l'idée d'exploitation qui ne me convenait pas, je voulais gérer l'humain, lui permettre d'évoluer ».

### L'aventure avec Philippe Desbrosses

Originaire de Saint-Germain-en-Laye (78), Pascale, son épouse, vient de quitter à la même époque un poste d'aide-acheteuse au rayon vêtements juniors des magasins La Redoute. Alors sans activité, elle rencontre Gabriel Dornay qui cherche une personne pour une mission de secrétariat. Cet acteur de cinéma, cascadeur, metteur en scène, a créé une association à vocation écologique, Artchea (Association pour le développement de l'art, la recherche, la technologie et la coordination entre l'habitat, l'écologie et l'agrobiologie). Il souhaite créer un éco-lieu pour former et sensibiliser à la cause écologique, prévoyant même d'y accueillir des scolaires ou une maison de retraite ainsi qu'un pôle cinéma. « Je savais taper à la machine et le projet me convenait bien, raconte Pascale. Comme j'avais du temps libre, ma grand-mère m'a prêté sa machine et je me suis lancée ». L'association, soutenue par les laboratoires Jacques Debat, occupe des locaux prestigieux dans le parc de Saint-Cloud. Pascale en devient trésorière. Le président d'honneur n'est autre que Paul-Émile Victor qui soutient pleine-



Pascale et Jean-Yves Fromonot sont établis au château de Bonnet à Ardentes où ils continuent de développer les formations bio Sainte-Marthe.

ment le projet. Elle y côtoie des passionnés de la cause écologique comme Alain Bombard, Alain Bougrain-Dubourg ou même Victor Lanoux, chargé de la partie "Art". Pascale y fait surtout la connaissance de Philippe Desbrosses, l'un des pionniers de l'agriculture biologique et l'un des fondateurs du label bio AB qui figure maintenant sur les étiquettes des produits issus de l'agriculture biologique. L'Europe a demandé à ce dernier, qui a repris la ferme de ses parents à Sainte-Marthe dans le Loiret-Cher (41), de mettre en place un centre de formation pour développer l'agriculture bio. « Il s'agissait de la création d'un centre pilote européen, unique à l'époque et encore maintenant, dont l'objectif était de fournir une formation professionnelle aux agriculteurs afin qu'ils passent du conventionnel au bio. » Pascale souligne qu'ils n'ont pourtant pratiquement jamais reçu d'agriculteurs. Les bâtiments ont toutefois été largement subventionnés par l'Union européenne. Philippe Desbrosses propose à Jean-Yves et Pascale de prendre en charge son organisation. Nous sommes en 1996. Pascale et Jean-Yves sont libres. Ils décident de se lancer dans cette aventure qui finalement résout les problématiques qui leur sont chères.

« Nous sommes devenus les responsables de la formation au sein de la société Ferme de Sainte-Marthe qui comptait alors deux autres départements interactifs, les semences et la culture, décrit Pascale. Jean-Yves prend en charge les aspects pédagogiques, commerciaux et financiers et moi, la gestion administrative tout en étant for-

matrice culinaire (NDLR : elle est d'ailleurs l'autrice de l'ouvrage *Le Bio au masculin* aux éditions Soliflor) ». Très vite, le couple donne un caractère plus pratique aux sessions et le succès ne tarde pas. Pour leur stage d'une durée de deux mois et demi, le nombre de participants passe vite d'une petite vingtaine à soixante en 2011.

### La formation déménage à Ardentes

C'est environ à cette époque que le couple rachète la formation et invente le concept de micro-ferme. « Cela rend possible le rêve des citoyens de devenir paysans, dit Jean-Yves. Une micro-ferme, c'est 1 hectare, bien loin des 136 qui sont la moyenne des exploitations françaises ! Si on nourrit le sol, on peut cultiver en permanence, on apprend comment effectuer les rotations. Il est ainsi possible de dégager un chiffre d'affaires de 30 000 €, soit un peu moins qu'un Smic mensuel ».

En 2020, le Covid stoppe net l'activité de formation et provoque son déménagement à Ardentes dans leur propriété de Bonnet. Ils y associent par la même occasion Lenaïc, leur fils, et Priscillia, sa compagne, et installent un barnum de 100 m<sup>2</sup> confortable qui permet de respecter les mesures barrière. C'est un lieu pouvant accueillir le « tronc commun de formation » qui se déroule d'avril à octobre, ainsi qu'une micro-ferme baptisée Au Potager de Bonnet avec vente des légumes bio en saison. Aux trois sessions annuelles s'ajoutent des stages plus courts d'un week-end et ils inaugurent des formules d'une semaine

cette année. « Les stagiaires travaillent avec plusieurs professionnels qui aiment leur métier, qui adorent expliquer et que l'on forme à la transmission, précisent Pascale et Jean-Yves. Ils sont aussi accueillis sur les lieux d'exploitation pour des exemples concrets. À Ardentes chez Jean-Philippe Magne ; à Saint-Christophe-en-Boucherie au Bio'jardin, ferme maraîchère biologique ; à Écueillé à la ferme de la Renaudière et au Jardin des harmonies de Nathalie Ranjon et Hervé Valoteau, le cofondateur des jardins potagers de la Grenouille à Argenton-sur-Creuse ».

### Des stagiaires français et européens

« Les gens qui viennent chez nous veulent changer de métier. Ils veulent vivre et travailler dans la nature, explique Jean-Yves. Leur moyenne d'âge est de 37 ans mais ils vont du retraité qui veut développer son jardin pour améliorer sa retraite aux gens qui ont déjà travaillé, vendent leur maison, et achètent un terrain dans lequel ils installent une micro ferme ». Il y a même quelques Suisses, des Belges et des Italiens. Et ça marche ! Environ 40 % des stagiaires s'installent dans les années qui suivent le stage après avoir trouvé un terrain, 10 % se lancent dans une formation complémentaire et 50 % optent pour un travail salarié. Certains ont particulièrement réussi comme Jacky Dupéty à Livernon (46), devenu une pointure dans l'utilisation du BRF (bois raméal fragmenté), Nathalie Carré du Bio'jardin à Saint-Christophe-en-Boucherie, ou Gérald Celeste, maintenant à la tête d'une belle entreprise maraîchère bio qui emploie une dizaine de personnes à Orléans.

Le couple clôture la saison par des journées portes ouvertes, samedi 29 octobre, sur rendez-vous. Les visiteurs pourront découvrir le potager à partir de 10 h 30, s'informer sur la nouvelle formule de stage de 5 jours et les stages du week-end, assister à une conférence-débat à 11 h 30. Le prochain stage est prévu pour le printemps prochain.

Jean Roudier

■ Contact : Tél. 02 54 36 13 91, info@formationsbio.com ou www.formationsbio.com

