



## **Ferme de Vaumorin: Atelier de transformation de produits végétaux à la ferme**

Depuis 2012, Claudie et Annie Chavigny ont repris la ferme familiale Vaumorin située à Chançay dans une volonté de continuité et de pérennité de celle-ci créée par leur père Roland Chavigny, partant à la retraite.

Plusieurs évolutions ont eu lieu sur la ferme familiale. En 1996, l'exploitation de 165 hectares basée sur l'agriculture conventionnelle de céréales et maïs est convertie en agriculture biologique avec les productions qui se diversifient au fur et à mesure : cultures légumières de plein champ (pois chiche, lentilles, pommes de terre, haricot vert), production sur la ferme de farines de blé (65, 80, 110 et 150), d'épeautre et d'engrain (petit épeautre), l'élevage de viande bovine et de poulet de chair.

Avec la diversification de la production, la meunerie a été créée en 2012 dans un hangar de la ferme qui a généré plus de 60% du chiffre d'affaires total en 2021.

La ferme de Vaumorin a mis en place un atelier de transformation alimentaire de type conserverie et boulange. L'objectif est de diversifier les revenus et favoriser l'alimentation locale en valorisant les produits végétaux issus de l'exploitation. La ferme souhaite aussi proposer aux producteurs biologiques locaux de transformer leurs matières premières et les producteurs locaux commercialiseront eux-mêmes les bœufs qui auront découlé de leur production.

Avec les produits végétaux de la ferme (pois-chiches, lentilles, pommes de terre, blé, épeautre...), la ferme de Vaumorin développe de nouvelles activités :

- conserves artisanales de légumes et fruits : pré-cuisson, tartinades, sauces, soupes, confitures...
- boulange : fabrication de pains et brioches au levain, pâtes sèches à partir des farines produites

L'atelier de transformation a été aménagé dans un bungalow de 30m<sup>2</sup> situé sur la ferme qui a nécessité des travaux de mise aux normes et de viabilisation. L'atelier de boulange a lui été installée dans une pièce d'un bâtiment existant avec peu d'aménagements.

La commercialisation des produits s'effectue sur les marchés, en AMAP, dans des épiceries bio et restaurants, le magasin de producteurs d'Amboise mais aussi en vente directe à la ferme tous les vendredis de 14h à 19h. Les associés souhaitent également démarcher les restaurants collectifs de proximité dans un rayon de 40 kms.

Ce projet est financé par la Région dans le cadre du Contrat Régional de Solidarité Territoriale 2018-2024 du Pays Loire Touraine pour 19 700€ pour l'acquisition d'équipements de cuisine professionnels et du bardage pour les travaux du bungalow.

Les portes ouvertes « De ferme en ferme » auront lieu le samedi 27 avril de 14h à 18h30 et le dimanche 28 avril de 10h à 12h et de 14h à 18h30 pour découvrir leurs méthodes de transformation à la ferme (parcours du grain de blé depuis sa plantation jusqu'à sa mouture avec la visite du nouveau fournil et dégustation du pain paysan.

Pour plus d'infos : [Vaumorin](#)