

**DE L'AIR !**

En 2016, Sylvain Le Thuaut est devenu maraîcher bio à Saint-Genouph. Un métier au grand air : « Il faut pousser, tirer, soulever, marcher, etc. Je n'ai pas besoin de faire du sport en plus ».



Sylvain, l'ingénieur converti aux légumes bio

Après une carrière d'ingénieur, Sylvain Le Thuaut est devenu maraîcher à Saint-Genouph. Il produit 20 à 30 tonnes de légumes biologiques par an. Rencontre.

Entre l'ingénierie pour le nucléaire et le maraîchage, il y a un gouffre, de ceux qu'on n'ose rarement enjambrer dans une vie. Après avoir pris son élan, le temps du deuil d'un métier auquel il ne trouvait plus de sens, d'une étude de marché et d'une formation d'un an à l'Agrocampus de Fondettes, Sylvain Le Thuaut a franchi ce fossé, il y a quatre ans.

Aujourd'hui, le quadragénaire, installé avec sa famille dans le quartier Velpeau, passe la majeure partie de son temps à planter, récolter ou désherber à Saint-Genouph. Face à la Loire, que juste une route sépare de son exploitation maraîchère de trois hectares, et loin, très loin, des bureaux de son ancien employeur Ene-dis. Ici, tomates, courgettes, poivrons et herbes aromatiques s'épanouissent dans un jardin biologique, façonné à la force des bras, avec l'aide de deux saisonniers. Son modèle de culture ? « *Le maraîchage biologique intensif* », détaille-t-il. Un système décrit et popularisé par un agriculteur et écrivain québécois, Jean-Martin Fortier. « *C'est un modèle peu mécanisé, qui correspond à mes aspirations environnementales et qui est viable économiquement s'il est réussi* », commente Sylvain Le Thuaut, à deux pas de sa plus grande serre, soit 1 500 m² de plantations luxuriantes. La surface des Bio de l'Isle

- le nom de baptême de l'entreprise - se scinde en « *jardins auxquels sont associés des familles de légumes, qui tournent d'une année sur l'autre, pour prévenir les maladies et les ravageurs* ».

Pour produire ces fameux végétaux - de 20 à 30 tonnes par an - le maraîcher enthousiaste se plonge dans des tableurs Excel, planifie plantations, récoltes, choisit ses commandes, apprendant de ses réussites et de ses échecs avec Dame Nature. Pour vendre à qui ? Aux adhérents de l'Amap de la Fuye, l'association pour le maintien d'une agriculture paysanne qu'il a co-créée et qu'il livre en personne tous les jeudis. « *Le contact des clients est très important pour moi* », observe-t-il. Et brise la monotonie de certaines semaines « *même s'il faut toujours s'adapter* ». Aux aléas climatiques ou à l'arrivée, comme cette année, d'une nuée de pucerons voraces. Sylvain Le Thuaut fournit aussi quelques restaurants et organise, chaque mardi soir, des ventes à la ferme. Mais la vie, même au grand air, n'est pas un long fleuve tranquille. « *Si je voulais faire de l'argent, je n'aurais pas changé de métier* », lance-t-il. Même s'il aimerait que le fruit de son travail intense soit mieux rémunéré. « *C'est plus long que je ne me l'imaginais* », admet le maraîcher. ●

En savoir +

Des exploitants à la ville

Aider à l'installation ou à la conversion biologique de cinq agriculteurs par an dans le département : voilà l'objectif affiché, dans son programme électoral, par le nouveau maire de Tours Emmanuel Denis. L'édile veut notamment que les céréales, les fruits et les légumes des cantines scolaires de la ville deviennent 100 % biologiques et soient locaux, tout comme 30 à 50 % des produits laitiers et de la viande.