



Du **7** au **28** mars

# TERRES DE LOIRÉTAINES

*Catalogue de*

**L'EXPOSITION PHOTO**

*Aurélie VAIN*



**LA RÉPUBLIQUE**  
DU CENTRE

**LOIRET.FR**  
f @ X ▶ in d

**ici** Orléans

## Le Département du Loiret met en lumière dix-sept agricultrices du territoire

à l'occasion de la journée internationale des droits des femmes. Ces femmes passionnées, photographiées dans leur quotidien, ont des parcours singuliers. Elles incarnent la diversité et la force du secteur agricole loirétain.

“CETTE EXPOSITION REND HOMMAGE AUX FEMMES QUI VOUENT LEUR VIE À LA TERRE POUR NOURRIR LES CORPS ET LES ESPRITS.”



Photographie d'AURÉLIE VAIN

*Isabelle Lanson, Nadia Labadie et Marie-Agnès Courroy, conseillères départementales.*

# Aurélie VAIN

## Double jeu

C'est à dix ans qu'Aurélie filme son quartier avec sa caméra. Plus tard, elle hésite entre devenir journaliste ou kiné. Finalement, elle ne choisit pas et exerce les deux activités. Elle se passionne pour la photo de rue : grâce à laquelle, elle forme son œil. Pour l'exposition *Terres de Loirétaines*,  
" j'ai passé du temps avec chaque agricultrice pour saisir LE bon moment. Ce projet a été très enrichissant ! "



Retrouvez **le portrait de ces agricultrices** Loirétaines à travers **Les podcasts** disponibles sur [loiret.fr](https://loiret.fr)





# Alexandra

## et les ânes

Alexandra a toujours voulu élever des ânes. Elle en a rêvé... jusqu'à ce qu'elle fasse de son rêve une réalité.

Aujourd'hui et depuis 2009, elle en élève, seule, quarante-deux, fait la traite à la main, fabrique aussi des savons, élève les ânonns qui partent ensuite chez des particuliers, qui accompagnent des balades ou pour de la médiation auprès d'enfants autistes, fait les marchés, reçoit des groupes... tout en contribuant à la sauvegarde d'une race.

**“L'élevage est un métier passion, car c'est tous les jours sans exception !”**

*J'ai une énorme affinité avec cet animal qui est très apaisant. J'aime par-dessus tout recevoir des visiteurs à la ferme. Je leur explique les qualités des ânes, leur décris ce que je fais, leur fais découvrir la traite...”*

# Amandine

## se surpasse et se dépasse

Amandine est une femme déterminée. Elle a développé un élevage de volailles fermières, notamment de dindes noires... très élégantes, d'où son nom la Bourgeoise, clin d'œil aussi au nom de famille de son mari (Bourgeois) !

Aujourd'hui, grâce à ses compétences et techniques d'élevage, elle n'utilise pas de produit vétérinaire pour ses animaux. Elleensemence ses bâtiments de bonnes bactéries. Elle s'enorgueillit d'élever de la volaille de chair et de ponte de qualité. Lorsqu'il a fallu abattre ses animaux victimes de la grippe aviaire, elle a eu du mal à s'en remettre. Mais Amandine a rebondi et a installé des casiers où ses clients achètent, 24 h/24, volailles, conserves, œufs...

**“Éleveuse, ça ne s'apprend pas, c'est en soi!”**





# Anne-Sophie

## des fruits rouges... rouge passion !

Elle cultive des fraises et des framboises...

**un véritable  
sacerdoce pour  
cette passionnée  
attentive,** qui lui permet d'approvisionner  
restaurateurs, boulangers, marché  
de Pithiviers, particuliers à la ferme,  
supermarchés, Marché d'intérêt  
national de Rungis, mais aussi, chefs  
de palaces, comme ceux des tables

de Ducasse, Issad du Royal Monceau, du Meurice, du collège  
de Cluny. « *C'est sublime quand on arrive et que votre nom  
est connu, votre tête est connue, c'est assez plaisant.* »

Vendre à la ferme, peser, vendre aux clients, redistribuer  
les livraisons, surveiller la météo et les fruits, planter, cueillir...  
voilà le quotidien d'Anne-Sophie.

Fraise des bois, Gariguettes, Charlotte, Mara des bois,  
Mariguettes, Anaïs... si cette liste à la Prévert ressemble  
à une comptine, ce sont les noms des fruits que l'agricultrice  
cultive en tunnel.

# Brigitte

## les pommes de la convivialité

Brigitte possède un grand verger : pas moins de six cents pommiers et de nombreuses variétés. Ici, les acheteurs cueillent en direct, ce qui « *était dans l'air du temps quand j'ai débuté* ». Les personnes viennent aussi pour la convivialité qui y règne : « *Souvent dans le verger, ça discute* ». Le bouche à oreille fonctionne très bien, ses habitués le font découvrir à d'autres. Elle aimerait, dans le futur, installer des tables, cuisiner des tartes aux pommes et créer ainsi une ambiance chaleureuse entre ses clients.

Elle passe du temps à tailler et éclaircir ses arbres et quand c'est fini **“ on a l'impression que les arbres respirent. ”**

Elle aime ce travail car elle l'exerce dans la nature. Et mi-novembre, elle cueille les pommes qui lui restent et les fait transformer en jus par un arboriculteur du Loiret.



# Chantal & Ève

## agricultrices de mère en fille

Chantal, soixante-douze ans aujourd'hui, a repris l'exploitation familiale en 1981, succédant à son père.

Elle a connu le temps où les femmes agricultrices étaient peu nombreuses : elle a appris à conduire le tracteur ; faire de la mécanique ; semer ; planter, récolter...

**Elle a dit « Banco » quand on lui a proposé, voilà quatre ans, en plus de ses grandes cultures, de planter des amandiers.**

Elle s'est formée pour les tailler et les nourrit juste avec de l'engrais et de la paille !

Depuis quelques temps, Ève, sa fille, s'engage de plus en plus à la ferme où elle « *fait la petite main* ! » quand il faut récolter, trier, émonder les amandes, aider avec le tracteur sur les autres plantations, gérer l'administratif, et Chantal lui enseigne petit à petit toutes ses connaissances... En parallèle, elle exerce la profession d'infirmière libérale.

Quand on leur demande si ce n'est pas trop compliqué de travailler en famille, elles répondent en chœur que non : « *On s'entend bien !* »



# Justine

## les mains dans la farine

Après une école de commerce et une vie professionnelle intéressante et mobile en entreprise, Justine s'est installée à la ferme et produit pâtes fraîches et sèches et farines issues des cultures de céréales de son mari.

“ **Le premier paquet de pâtes est sorti en juillet 2022,** ” après qu'elle a travaillé le marketing, le design du paquet de pâtes, l'étiquette de la farine, le logo... cette partie lui a beaucoup plu !

Elle commercialise ses produits en circuits courts via la vente à la ferme, chez des producteurs ou en grandes surfaces. Elle livre les restaurateurs, boulangers, salons de thé, restauration scolaire... Elle vend aussi en ligne, sur les marchés de producteurs et de Noël.

Elle trouve que sa vie « *est beaucoup plus simple pour s'occuper des enfants car on s'organise comme on veut ! Donc on est très disponibles pour eux. Clairement, on peut commencer à travailler tôt, avant leur réveil ou s'y remettre après qu'ils soient couchés* ».



# Karine

## en fait tout un fromage

Comme elle aime la nature et les animaux qu'elle voyait chez ses oncles et tantes, elle fait une école d'agriculture. À l'issue de ses études, Karine travaille trente ans dans une grande surface, sans perdre de vue son ambition : élever des chèvres et produire des fromages. Alors, à chaque vacances, avec sa famille, elle part dans des fermes où les agriculteurs en fabriquent. Et elle apprend.

Il y a dix ans, elle saute le pas et achète un troupeau de chèvres. Pendant six ans, elle travaille en double emploi et depuis quatre ans, l'éleveuse est à temps complet. Elle élève une quarantaine de chèvres de Lorraine dont elle transforme tout le lait en fromage. Karine a créé la brique fumée de Gien, qui ressemble à celle du château. Elle tient un stand sur les marchés après avoir d'abord vendu à la ferme. Elle y propose des fromages de chèvre, de vache et des conserves. Aujourd'hui, Karine est épanouie.

**“ Pour faire ce métier-là,  
il faut que ce soit  
une passion ! ”**



# Marie-Laure

## a trouvé sa place

Ses parents l'ont élevée comme son frère : elle a appris à conduire le tracteur de la pépinière familiale ; a passé son permis poids lourds... Puis, ils ont encouragé Marie-Laure à continuer ses études, à voyager, à apprendre les langues étrangères, à faire par elle-même...

**ainsi, elle s'est sentie bien armée pour prendre la tête de l'entreprise le moment venu.**

Le quotidien professionnel est soumis aux aléas climatiques et aux saisons. Les jours se suivent mais ne se ressemblent pas : « *C'est ce qui fait la richesse de notre métier ! On fait beaucoup de choses dans la journée, pas toujours ce qu'on avait prévu* ». Son métier évolue avec le dérèglement climatique : de nouvelles maladies et des pathogènes inconnus font leur apparition... Pourtant, l'entrepreneuse y voit des opportunités : les plantes grimpantes qu'elle produit sont de plus en plus demandées pour faire de l'ombre dans les villes.



# Marie-Thérèse

## de l'huile jusqu'à l'Élysée

**Issue d'une famille d'agriculteurs, dès onze ans, elle conduit le tracteur et aide ses parents.**

Marie-Thérèse s'engage dans une école agricole puis elle effectue des stages dans plusieurs exploitations.

Elle est installée dans une ferme à Bazoche-les-Gallerandes. Avec son mari, ils cultivent blé tendre, dur, maïs, haricots, orge, pois et colza... Pour se diversifier, elle décide en 2004 de proposer à la vente un produit fini. Alors elle transforme son colza en huile 1<sup>ère</sup> pression à froid. La qualité de sa production séduit les restaurateurs : elle livre ceux du Loiret, comme Catherine Delacoute du Lancelot. Et son huile était même utilisée au plus haut sommet de l'État : Bernard Vaussion l'a adoptée au palais de l'Élysée.

Dans le même temps, elle est la première, dans le Loiret, à installer à la ferme des casiers où ses clients achètent, en libre-service, des pommes de terre, huile, œufs...



# Marine

## la cow-girl du Loiret !

Issue d'une famille d'agriculteurs, Marine n'a pas repris l'exploitation familiale, préférant créer, avec son mari, la sienne propre. Ils l'ont trouvée en 2017 pour s'installer avec un troupeau existant. Ensemble, ils sont naisseurs engraisseurs. Marine fait naître les animaux, les élève jusqu'à ce qu'ils partent à l'abattoir, et les vend, via internet, sous forme de colis qui sont consommés par des particuliers ou sur les marchés de proximité. Elle élève un troupeau de 75 vaches limousines.

Marine aime tellement ses animaux « *que j'en ai partout [NDLR : y compris dessinées dans son salon] et même dans la peau ! C'est un animal qui m'a toujours attirée* »... et depuis sa plus tendre enfance elle répète qu'elle sera éleveuse de vaches.

**“ C'est une vie de passion. ”**



# Massila

## le bio dans la peau !

Au cours de sa première vie, cette parisienne était assistante de direction trilingue.

Elle s'est reconvertie pour être « *en accord avec mes convictions et rendre à la terre ce qu'elle m'a donné depuis ma naissance. Bien me nourrir, bien produire et préserver la planète sont des valeurs qui me sont chères depuis longtemps.* » Elle est devenue agricultrice bio.

Massila produit des fraises, framboises, cassis, groseilles, physalis, melon qu'elle transforme en sirops, sorbets et bientôt en moutarde.

Sur sa parcelle, elle cultive ses fruits, ses fleurs, ses plantes aromatiques « *dans un joyeux bordel* » et élève quelques poules et des moutons :

**“ quand on cultive, il faut mettre de la faune et de la flore... tout rentre en symbiose. ”**

Et, c'est un plaisir visuel !



# Mélanie

## une apicultrice épanouie

Après des études dans le graphisme, Mélanie qui aime l'espace ne se voyait pas vivre en ville alors elle a repris le flambeau familial et a décidé de devenir apicultrice. Elle a débuté avec deux cents, puis quatre cents ruches.

**« C'est un métier très dur, passionnant pour lequel il faut beaucoup observer.**

*Et on est dans la nature, on voit les oiseaux, les animaux. Et puis, on ne fait jamais la même chose... »*

Elle s'est diversifiée dans ses modes de vente. Les particuliers lui achètent, dans sa boutique, miel et pâtisseries (bonbons, gâteaux...) sous l'appellation Les ruchers de la prairie gâtinaise. Elle écoule aussi une partie de sa production qui sera mélangée avec d'autres miels français et vendue, en pots sous la marque Merci, dans tous les Intermarché de France. Et cerise sous le gâteau, sur les pots figure la photo de Mélanie !



# Mélanie

## maraîchère au naturel

La jeune femme, après une carrière dans un laboratoire de recherche en pharmacie sur les allergies alimentaires, décide de changer de vie car « *mes valeurs n'étaient plus les mêmes que celles de mon entreprise* ».

Elle part un an avec son conjoint faire du *woofing* : travail contre gîte et couvert en Australie, Nouvelle-Zélande et Angleterre.

**Elle a aimé prendre soin de la terre en accomplissant des activités concrètes.**

Après une formation agricole et un diplôme, son père lui loue un hectare où elle se lance dans le maraîchage bio diversifié lors du Covid.

« *Les carottes, elles sont super bonnes ! Je n'aimais pas les navets et maintenant je les adore !* » Ces retours de clients l'aident à affronter les aléas climatiques, les difficultés inerrantes à la reprise de l'exploitation familiale car, outre l'administratif, il n'est pas toujours évident de succéder à sa famille.



# Peggy

## respecte la nature et son équilibre

« Suite à une cassure dans ma vie, j'ai eu besoin de retrouver du sens, je suis repartie vers un BTS production horticole » avant de « reprendre une ferme existante, la faire évoluer et la modifier ».

Peggy est installée à Saint-Hilaire-Saint-Mesmin. Elle y est arboricultrice biologique avec diversification en maraichage et fleurs, depuis 2013.

**Sa reconversion  
la rend heureuse  
et lui procure  
la reconnaissance qui  
lui manquait dans  
son ancienne vie,**

même si son métier actuel « demande énormément d'énergie » et pour lequel elle revêt « une dizaine de casquettes » différentes.

Pommes, poires, cerises, fruits rouges, prunes, jus de pommes, confitures... qu'elle vend via tous les circuits de vente : au kilo aux particuliers, comme aux coopératives, en passant par les restaurateurs, les magasins bio...





# Philippine

## une céréalière en herbe

« Dans notre métier, il faut savoir tout faire ! Comment semer, arroser, connaître la culture, faire de la comptabilité, appeler les fournisseurs, passer des commandes, comprendre quand vendre au mieux et acheter au mieux... »

Il y a un an, Philippine a repris la ferme de son père, une exploitation céréalière.

La jeune agricultrice est à fleur de peau, la révolte gronde dans ses paroles car « *ma profession est sous-estimée et manque de reconnaissance ! Il y a un gros malaise agricole* ». Alors, elle s'engage auprès de la FNSEA\* du Loiret en tant que trésorière et au conseil d'administration du GDA\*.

Malgré la qualité de son travail, ses revenus dépendent du cours mondial et des aléas climatiques. Et pourtant son métier est une passion qui la prend aux tripes : “

**C'est un métier qu'on vit !  
C'est un métier merveilleux.**”

\*FNSEA : Fédération nationale des syndicats d'exploitants agricoles

\*GDA : Groupements de développement agricole

# Sylvie

## des fleurs à la boutonnière

Sylvie a travaillé plus de vingt-cinq ans dans les ressources humaines tout en cultivant en parallèle un jardin avec des fleurs, des plantes aromatiques et « *un jour la passion de la terre a été la plus forte. Je suis issue du monde de l'agriculture par mes parents qui étaient de petits paysans dans le Loiret. On est cinq enfants et aucun de nous n'a voulu reprendre après eux. On trouvait à l'époque que c'était un métier très difficile. Pourtant, après une première carrière, j'ai décidé de quitter le monde de l'entreprise pour créer ma propre activité et être indépendante. Depuis un an, je me suis installée à mon compte après une reconversion professionnelle.* »

Elle cultive des fleurs de saison et plantes aromatiques.

**Ainsi, elle est en accord avec ses valeurs écologiques fortes.**



# Valérie

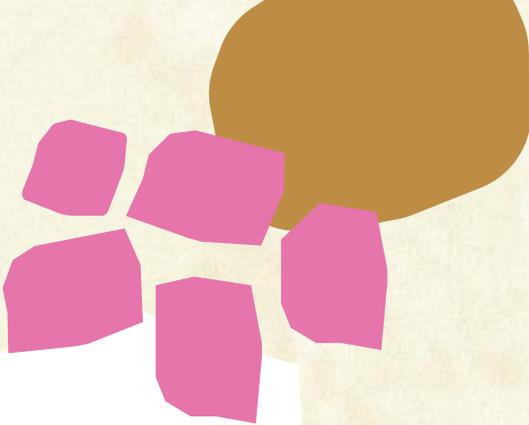
## ne met pas d'eau dans son vin

Voilà vingt ans, Valérie s'installe sur des vignes en location. Elle y recrée un chai, tout en ayant cinq enfants... puis six... qui venaient y faire leurs devoirs.

Petit à petit, elle devient vigneronne bio par conviction bénéficiant ainsi d'un label reconnu. Elle gère onze hectares de vignes : « *C'est une taille idéale pour une personne seule parce qu'on peut faire les choses correctement et sereinement* ». Elle produit du vin rouge, rose et blanc : « *Ce sont les couleurs de l'appellation Orléans Cléry* » mais « *part aussi sur une intensité ou des arômes improbables, pour apporter quelque chose de spécial !* » Elle possède également une vigne centenaire, plantée en 1914, qui procure un vin particulier.

**“ Pour se lever le matin et travailler entre soixante et soixante-dix heures par semaine, il faut être animée de passion et je le suis ! ”**





# J'Y VAIS !

**17 portraits à découvrir du 7 au 28 mars 2025.**

**du lundi au vendredi de 8 h à 12 h et 13 h à 17 h 30,**  
dans le hall de **l'Hôtel du Département,**  
15, rue Eugène-Vignat à Orléans

**ENTRÉE GRATUITE**



**LOIRET.FR**

