

# « Le bio, c'est une évidence, je ne me suis même pas posée la question ! »

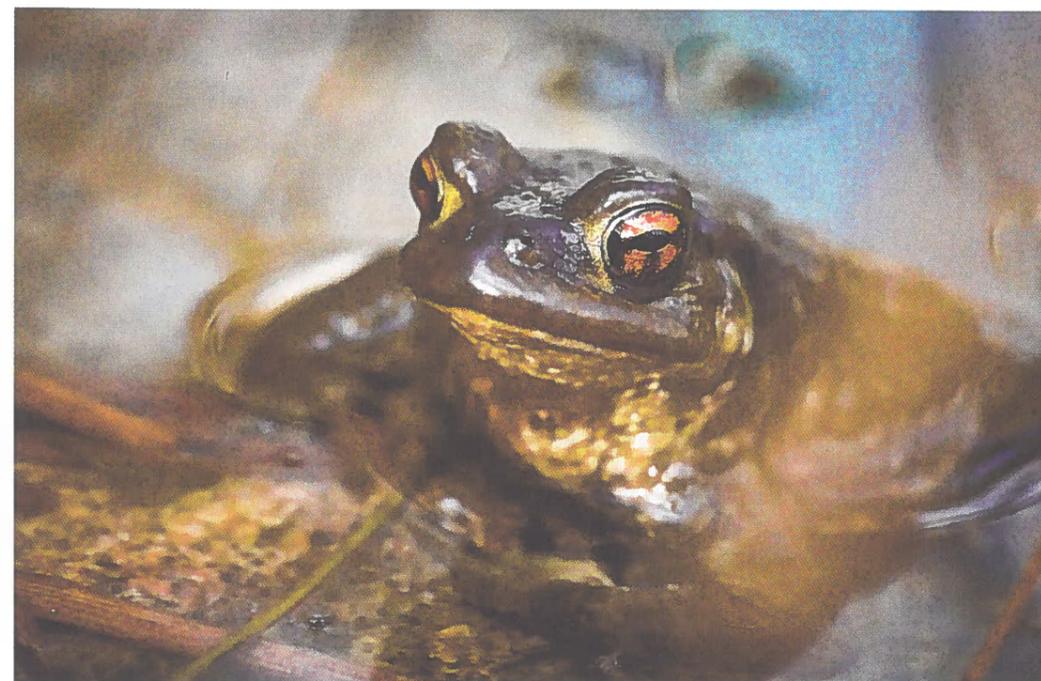
Texte Élisabeth Pierre

**C'est la réponse de Mathilde à ma question « pourquoi en bio » ? Mathilde Poussin a repris une ferme en maraîchage en 2022, avec son associé Tim Leicester. On est « au plus loin au plus loin » de la mer en centre Bretagne, à Trémargat, dans les Côtes d'Armor.**



**M**athilde Poussin a repris une ferme en maraîchage en 2022, avec son associé Tim Leicester. On est « au plus loin de la mer » en centre Bretagne, à Trémargat, dans les Côtes d'Armor. Sur une exploitation de 2,5 hectares, Mathilde et Tim cultivent 40 légumes différents. Des variétés que l'on ne trouve pas forcément ailleurs. « On a doublé en deux ans la surface des serres, avec aujourd'hui 2000 m<sup>2</sup>, et on a triplé la surface des légumes ».

Au départ, il n'y avait pas d'orge cultivée. Mais c'était dans l'idée de Mathilde de faire aussi de la bière, elle a donc planté de l'orge. Faire de la bière est une activité secondaire de la ferme, mais c'est important pour elle de lier les deux, brassant en amatrice depuis des années.



La saison plus calme en maraîchage, c'est l'hiver, donc elle en profite pour brasser. « C'est important pour moi de dire que je brasse une bière paysanne, car je cultive l'orge, que je fais malter à la malterie Malt Fabrique, chez Emmanuel Faucillon ». Brasser l'hiver, c'est en effet retourner aux sources du brassage. Quand les brasseuses et les brasseurs suivaient le rythme des saisons.

Les fermes-brasseries en France en 2025 montrent une belle progression, avec quinze ouvertures sur les douze derniers mois\*. Une ferme-brasserie est une exploitation agricole qui produit une partie ou la totalité de ses céréales, et du houblon utilisé pour brasser les bières. Certaines fermes brasseries maltent également leurs orges. Quand ce n'est pas le cas, les orges sont alors maltées dans une malterie artisanale voisine de l'exploitation. ▸

\*Source Projet Amertume

