



Pays de la Loire : Jean-Yves Camus, l'ex-industriel chercheur devenu paysan meunier à 54 ans

Jean-Yves Camus, originaire du pays de Châteaubriant (Loire-Atlantique), est un ancien chercheur du monde industriel devenu paysan et artisan. Récit de cet étonnant parcours.

Par

Cécile Rossin Publié le 21 Sep 22 à 17:10 L'Éclaireur de Châteaubriant

Le paysan meunier de Saint-Aubin-des-Châteaux (Loire-Atlantique) Jean-Yves Camus, de passage à la Foire de Béré de Châteaubriant lundi 12 septembre 2022. ©Cécile ROSSIN

C'est à la **Foire de Béré de Châteaubriant (Loire-Atlantique)**, à l'occasion d'une réunion organisée lundi 12 septembre 2022 pour les « **professionnels du goût** » sur le **thème de l'éco-responsabilité**, que nous avons rencontré **Jean-Yves Camus, 61 ans, fondateur de l'EARL Le Bon grain dit vrai**.

Une entreprise comptant **deux sites géographiques stratégiques** : une **ferme à Saint-Aubin-des-Châteaux** (Loire-Atlantique), près de Châteaubriant ; et un **atelier de production artisanale** à Benet, en Vendée, en bordure du **Marais poitevin**.

Fils d'agriculteurs, il veut fuir la ferme

Cette entreprise spécialisée dans les **produits à base de céréales et de légumineuses** est le fruit d'une **reconversion professionnelle tardive** pour Jean-Yves Camus, **fils d'éleveurs** implantés Saint-Aubin-des-Châteaux mais dont la carrière professionnelle l'a longtemps éloigné de son territoire natal et des champs.

« Mes parents avaient une ferme typique de celles qu'on pouvait voir dans le Castelbriantais, dans les années 60-70. Et quand j'étais môme, je participais aux travaux des champs », raconte Jean-Yves Camus.

Un travail qui, enfant, ne le fait pas du tout rêver.

Adolescents, on ne rêvait que d'une chose : quitter la ferme.

Il suit alors une **formation de biochimiste** et devient chercheur en Recherche appliquée **dans l'industrie agroalimentaire**, « spécialisé dans les céréales », précise-t-il. « J'ai beaucoup travaillé dans la meunerie industrielle française, avec l'objectif d'optimiser les qualités des céréales, notamment pour la panification ».

Ce travail l'emmène « un peu partout en France, du moins sur les **grands sites céréaliers** ».

Vidéos : en ce moment sur Actu Directeur de labo de recherche

J'ai été 15 ans directeur de laboratoire de recherche et conseil auprès des industriels. J'ai connu toute l'époque des additifs et des édulcorants...

Tout au long de ces années, l'Aubinois s'est « **spécialisé dans la haute technologie**, comme celle de la cuisson-extrusion » et il s'est « intéressé de près à la production alimentaire ».

Mais, la cinquantaine passée, il s'est finalement retrouvé « **désabusé du système industriel** », alors même qu'on lui proposait de nouvelles responsabilités.

« En 2015, à 54 ans, j'ai décidé de reprendre la ferme de mes parents, qui était



disponible ».

Mon idée maîtresse, c'était de trouver comment faire un mariage heureux entre mes racines agricoles, paysannes, et mes savoir-faire en matière de transformation. Il gère sa filière de A à Z

Jean-Yves Camus, originaire de Saint-Aubin-des-Châteaux (Loire-Atlantique), devant son atelier de fabrication artisanale à Benet (Vendée). ©DR

Ce mariage, Jean-Yves Camus semble l'avoir parfaitement réussi avec son entreprise Le Bon grain dit vrai, basée sur **une agriculture biologique et une transformation artisanale** de sa production.

« Je suis un des seuls, en France, à avoir investi dans la filière céréales dans son ensemble », explique-t-il.

Je vais à l'encontre de la mondialisation qui a favorisé à outrance la spécialisation depuis une trentaine d'années.

Ainsi, Jean-Yves Camus peut se targuer d'exercer « **sept professions différentes !** ». Il est en effet **agriculteur**, produisant céréales et légumineuses variées sur ses deux sites, à Saint-Aubin-des-Châteaux et en Vendée ; puis **meunier** ; mais il endosse ensuite plusieurs casquettes liées à « l'industrie de seconde transformation » : **boulangier, biscuitier, pastier...**

Du sarrasin IGP à Saint-Aubin-des-Châteaux

J'ai commencé seul et je suis parti de zéro. Et comme je n'avais pas gagné au loto, j'ai fait ça par étape.

Sur l'exploitation familiale de Saint-Aubin-des-Châteaux, il a décidé de cultiver principalement « **du sarrasin**, car **le pays de Châteaubriant bénéficie de l'IGP** (Indication géographique protégée) Bretagne ; j'ai choisi la variété *Harpe*, qui est emblématique pour les galettes bretonnes », détaille-t-il.

Sur ces terres, il fait aussi pousser principalement « des **blés tendres** et de **l'avoine**, ainsi que de **l'épeautre et des lentilles** ».

L'atelier de production construit en Vendée

Mais c'est donc en Vendée, à Benet, qu'il a construit son « atelier de transformation polyvalent, avec **cinq laboratoires différents** (pour les différents types de transformations) ». Pourquoi ce choix d'implantation ?

J'avais déjà une bonne connaissance de ce secteur et, chose importante, le Marais poitevin est une zone très touristique.

Il y était ainsi plus facile d'y faire vivre un magasin et de faire connaître ses produits artisanaux.

Mais Jean-Yves Camus a aussi souhaité profiter d'un « climat et d'un terroir très différents de ceux de Châteaubriant » pour y développer d'autres cultures.

En Vendée, je cultive certaines légumineuses, du quinoa et des blés durs. Des salariés depuis 2018

Jean-Yves Camus (2e à droite) et son équipe au fournil, en Vendée. ©DR

Avec une règle de base : « **Je ne produis que ce dont j'ai besoin**. Jusque-là, je n'ai jamais cherché à vendre ma production [agricole] », explique-t-il, tout en reconnaissant que, vu la flambée de la demande et des prix pour les céréales, il pourrait « être amené à y réfléchir ».

Pour l'heure, son **catalogue de produits transformés** compte « **une centaine de références** », après avoir démarré avec « une vingtaine ». Une croissance permanente



qui l'a incité à embaucher ses premiers salariés depuis 2018 : « J'ai mis 2 ans et demi à trouver un boulanger », souligne-t-il. « Ensuite, j'ai pris un apprenti en boulangerie-pâtisserie. Puis j'ai embauché un ingénieur, Nicolas, pour m'aider au développement de l'entreprise et anticiper sa future reprise... ».

Un projet de transformation près de Châteaubriant

Avec son ingénieur, Jean-Yves Camus prépare d'ailleurs sa **présence au « Salon Zen et bio** prévu au parc des expositions de La Beaujoire, **à Nantes, début octobre**. C'est important car cela nous permet de trouver de **nouveaux débouchés commerciaux** ».

Aujourd'hui, l'Aubinois **écoule ses produits** « dans les épiceries, les magasins de producteurs et les magasins bio ou non », mais aussi sur ses deux sites de productions. Il est également possible de commander en ligne, via le catalogue disponible sur le site Internet.

Enfin, Jean-Yves Camus annonce d'ores et déjà qu'il a désormais « **un projet lié à la transformation à Saint-Aubin** aussi. Ce sera avec des technologies non mises en place en Vendée et plutôt **orientées vers la biscuiterie** ». Les gourmands devront cependant patienter car ce projet devrait prendre « environ deux ans » à se concrétiser.

Les produits sont vendus aussi en direct sur les 2 sites de productions, à St Aubin-des-Châteaux et à Benet (85). Ouverture Benet : 9 h/18 h 30 tous les jours du lundi au vendredi. Ouverture St Aubin : 10/13 h – 15/18 h les jeudis et vendredis. À Châteaubriant, les produits Du Bon grain dit vrai sont aussi vendus à l'épicerie durable Les P'tits ruisseaux (6, place Ernest Bréant). Site internet : <https://www.lebongrainditvrai.com>

/

Cet article vous a été utile ? Sachez que vous pouvez suivre L'Éclaireur de Châteaubriant dans l'espace Mon Actu . En un clic, après inscription, vous y retrouverez toute l'actualité de vos villes et marques favorites.

